



**WASSERSCHLOSS
WYHER**



**SCHLOSS
ALTISHOFEN**

*Angebot und Preise ab 01.01.2026 – V1
[Preisänderungen vorbehalten]*

Roger Widmer – Gastgeber

Isabelle Steiger – Küchenchefin

HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WYHER

SCHÖN DÜRFEN WIR SIE KULINARISCH VERWÖHNEN.

Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Angebot. Die verschiedenen Menü-Komponenten gelten ab 20 Personen.

Finden Sie nicht das Passende, kontaktieren Sie uns und wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

In unseren Preisen sind, ausser Raummiete, alle Serviceleistungen inklusive. Somit fallen weder zusätzlichen Mitarbeiterkosten, Wegpauschalen noch Geschirrmiete an.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben und die Mehrwertsteuer ist bereits eingerechnet.

Bitte beachten Sie in den AGB auf der letzten Seite unsere Konditionen bei einer Stornierung oder Änderung der Gästeanzahl.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass.

Ihre Ansprechpersonen:

Roger Widmer, Gastgeber, Schlossherr und Pächter

info@wasserschloss-wyher.ch

079 507 18 71



Franzi Peifer, Stv. Gastgeberin

Zuständig Schloss Wyher

buero@wasserschloss-wyher.ch

078 241 64 01



Mirjam Dillier, Eventleiterin Admin und Front

Zuständig Schloss Altishofen

Corporate Events Schloss Wyher

event@wasserschloss-wyher.ch

079 608 82 58



APERÖ-PLÄTTLI (kalt)

Ideal für Begrüssungs-Apéro & in Kombination mit Häppchen
je Stehtisch à 8 Personen



Sbrinz-Plättli

Sbrinzmöckli 200 Gr.
Tessiner Feigensenf

Min. Menge 2 Plättli
Je Gast CHF 5.- / je Plättli 40.-



Sbrinz-ZigZag-Plättli

Sbrinzmöckli 150 Gr.
Zig-Zag-Wurst 100 Gr. Landjäger
Tessiner Feigensenf

Min. Menge 2 Plättli
Je Gast CHF 5.50 / je Plättli 44.-

Optional + Brotkörbli

2 Brotkörbli Paillasse dunkel à 5.-
[370 Gramm]

APERÖ-HÄPPCHEN (kalt-warm)

Ideal für Begrüssung oder für Nachmittags-Apéros
ab 30 Personen



Burgfrölein Apéro

[3 Stk/Person, mind. 10 Personen] 12

- Grissini mit Luzerner Rohschinken
Rauchlachsroulade
- Rindstrockenfleisch auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse

Vegi/Vegan

Mind. Stk. je Sorte und Auswahl siehe Seite 6

Schloss Apéro

[6 Stk/Person, mind. 15 Personen] 24

- Grissini mit Rohschinken
- Cherrytomaten mit Mozzarella
- gekochter Schinken auf Baguette
- Rauchlachsroulade
- Rindstrockenfleisch auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse



- Schinkengipfel
- Käseküchlein
- Hackbällchen

SCHLOSS-APERO-PLATTEN (Käse-Fleisch-Antipasti)

Ideal für grosse Nachmittags-Apéros

ab 30 Personen



Schweizer Fleischspezialitätenplatte

- *Regio Châsi Willisau*

[120g Fleisch/Pers]

17

Rindstrockenfleisch, Rohschinken, Rauchspeck, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Landjäger, dazu Cherrytomaten, Essiggurken, Babymais, Silberzwiebeln und Schrauben-Brot dunkel

Schweizer Käseplatte

- *Regio Châsi Willisau*

- *Käserei Kottwil*

- *Napfchâsi, Luthern*

[160 g/Pers]

16

Sbrinzmöckli, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Fürtüfeli mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Birrewegge und Schrauben-Brot

Antipasti Platte

[120 g/Pers]

13

Getrocknete Tomaten, Zucchini, Oliven, Zucchini Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, Baumnüsse, Schrauben-Brot dunkel

Chips

[pro Schale]

4

ZWEIFEL - Nature oder Paprika

Kalte Häppchen



Gekochter Schinken mit Emmentaler Käse auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Geräucherte Forelle mit Senfmousse auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Caprese im Glas Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



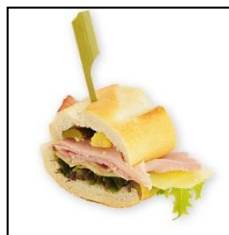
Schloss Wyher Käse mit Pfeffer und Kumquats

3.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



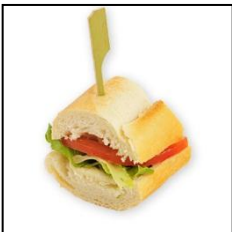
Mini Sandwiches Mit Rauchlachs [Dyhrberg]

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches mit Schinken und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches mit Tomaten, Büffelzarella und Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Oliven-Crostini mit Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Rindstrockenfleisch auf Baquette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Brokkoli-Mousse mit Käse-Würfeli

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



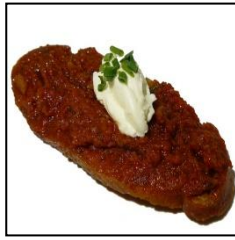
Napf-Kräuter Salatgurke mit Napf- Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Antipasti Gemüse auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Crostini
mit Tomatentapenade und
Kräuterfrischkäse

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Gemüesticks
mit Cocktailsauce

5.00 /Portion
Min. Menge 10 Portionen



Schloss-Wyherkäse
von der Napf-Käserei
Kumquats auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Rauchlachs
im Kräutercrêpes mit
Friskkäse

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Kaltes Süppchen
serviert in der
Espresso-Tasse ohne Einlage
serviert ohne Löffel

4.50 /Stück
Mind. Menge 20 Stück



Grissini
mit Meersalzschenken [S]
vom und Tessiner
Feigensenf

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Gemüseroulade
Anti pasti Gemüse mit
Mascarpone im Kräuter-
Crêpes

4.00 / Stück



Sbrinzmöckli
mit reduziertem Aceto
Balsamico und Tessiner
Feigensenf

4.00 /Portion [20g]
Min. Menge 10 Stück



Vegan-Gurke
Salatgurke mit Napf-
Kräuterfrischkäse

4.50 /Stück
Min. Menge 8 Stück



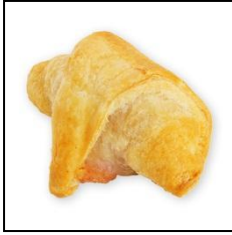
Antipasti Gemüse
auf Brötli

4.50 /Stück
Min. Menge 8 Stück

Apero-Mix frei wählbar

	<i>Mind. Bestellung</i>	<i>je Schale</i>
Pommes Chips Nature	6 Schalen	4.-
Pommes Chips Paprika	6 Schalen	4.-
Pommes Chips Truffel	[nur November + Dezember]	6.-
Grüne Oliven [ohne Stein]	mit Zahnstocher serviert	4.-
Schwarze Oliven [ohne Stein]	mit Zahnstocher serviert	4.-

Warme Håppchen



Schinkengipfeli

4.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Chäschüechli

mit würzigem
Appenzeller Käse

4.50 / Stück
Min. 1 Stück



Hackbällchen

mit BBQ-Sauce

4.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Warmes Süsspchen

serviert in der
Espresso-Tasse ohne Einlage
serviert ohne Löffel

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Samosa

mit Gemüse
mit Sweet Chili Sauce

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Falaffel

mit Gemüse
mit Tomatensaue

4.50 /Stück
Min. Menge 4 Stück



Frühlingsrolle

mit Gemüse Vegan
mit Sweet Chili Sauce

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Süsse Häppchen



Mini Brownie

2.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Glace & Sorbets
im Porzellan-Schälchen
serviert
nach Ihrer Wahl

4.00 /Stück
Sorte in 10 Einheit



Schokoladenmousse

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



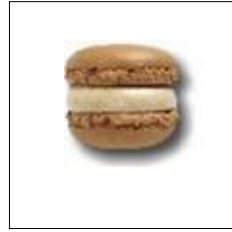
Panna Cotta
mit Früchtecoulis

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Fruchtespiessli (Früchte nach Saison)

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Luxemburgerli
in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

2.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück/Sorte

Berechnungs-Tipps.

Apéro.

Kleiner Apéro	bis 1Std.	3 - 4 Stück pro Person	ca. 12.- bis 15.-
Mittlerer Apéro	1-2 Std.	5 - 8 Stück pro Person	ca. 16.- bis 24.-
Grosser Apéro	2-3 Std.	9 - 12 Stück pro Person	ca. 24.- bis 30.-

Stehlunch/-dinner.

Kalte Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Warme Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Süsse Häppchen	3 - 4 Stück pro Person

ca. 38.- bis 50.-

SCHLOSSGARTEN

Knackige Salate.

Schloss Wyher Salat Baby Leaf Blattsalat mit feinstem Rohschinken, Schloss-Wyher-Käse mit Salbei-Cracker	18
Rustico Salat Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips	17
Tomatensalat mit Mozzarella an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	18
Tomatensalat mit Burrata an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	23
Grüner Blattsalat, gerösteten Kernen und Croûtons <i>bitte wählen Sie einheitlich zwischen folgenden Dressings: Französisch, Italienisch, Sherry-Dressing</i>	13
Knackige Salatbowle mit Gemüsecrudités und Grissini <i>bitte wählen Sie einheitlich zwischen folgenden Dressings: Französisch, Italienisch, Sherry-Dressing</i>	14
Salat Assortie mit würzigen Blattsalaten und angemachten Salaten (Rüebli, Mais, Randen, Gurken, Sellerie) und Croupons	18
Nüsslisalat (Oktober bis März) mit Waldpilzen, Croûtons	21
Nüsslisalat (Oktober bis März) mit gekochtem Ei, Croûtons und Speck	19
Dressing French-, Italienische- oder Sherry Dressing	

SCHLOSSTREPPE

Treten sie ein in das märchenhafte Schlosserlebnis.

Salatbouquet mit Würfel von Melonen [2 versch. Sorten nach Saison] mit Meersalzschinken und Oliven-Grissini [Juni bis September]	22
Rauchfisch-Trilogie z.B. Forellen, Bömlo Lachs und Felchen [je nach Saison] mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat	25
Pastrami [fein geschnittenes Rindfleisch] mit Oliven-Grissini dazu Radiesli, Ei, Cherrytomaten und Blattsalat an Sherry-Dressing	21
Kaltes Roastbeef mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarmes Focaccia, marinierten Oliven und Zitrone	24
Spargelsalat [15. April bis 15. Juni] im Parmesankörbchen mit Rindstrockenfleisch und Radieschenvinaigrette	24

SCHLOSSBRUNNEN

CREME SUPPEN

Weissweinsuppe und Rauchschaum	12
Weissweinsuppe mit Pilzravioli und Rauchschaum	13
Tom Kha -Kokosnusssuppe mit Gemüseeinlage	12
Tom Kha Gai-Kokosnusssuppe mit Pouletstreifen, Gemüse	13
• mit Rindfleisch [plus 1.-]	
Bärlauchsuppe [Frühling] mit geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	14
Spargelcremesuppe [Frühling] mit Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	15
Kürbissuppe [September-Februar] mit Amaretticroutons und Kürbiskernen	13
Topinambursuppe [Oktober-Februar] mit gerösteten Haselnüssen	13
• mit Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen [plus 1.-]	
• mit Trüffel-Raviolini [3 Stk.] Einlage je Stk. [plus 1.-]	
Gemüsecremesuppe mit Croutons	11

KLARE SUPPEN

Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädli	12
Rindskraftbrühe mit Flädli <u>oder</u> Gemüsejulienne	13

KALTE SOMMER-SUPPEN

Gazpacho [kalt] mit Chorizzo	14
Melonenkaltschale [Juni bis September] mit Speckgrisini	13

SCHLOSSTEICH

Nicht aus unserem Schlossteich, dafür aus Gewässern der Welt.

als Hauptgang/Zwischengang

Fisch

Willisauer Bachsaibling,
Black Tiger Riesencrevetten
Gebratenes Zanderfilet

43/28

Sauce:

Schnittlauch-Safransauce
Currysauce
Dörrtomaten, Artischocken Peperoni und Oliven

Stärkebeilage:

Mascarponerisotto
Salzkartoffeln
Ligurisches Ratatouille
2erlei Marktgemüse

SCHLOSSKERKER

Sorbet als Zwischengang.

10

Sorbet

3 kleine Kugel mit Einlage (ohne Schaumwein)

Sorbet

Zitronensorbet
Passionsfruchtsorbet
Himbeersorbet

mit Basilikum, Cranberries
mit Kiwiwürfeln
mit Ananas
mit Limetten

mit Prosecco 1/2 dl
mit Mauler Schaumwein 1/2 dl
mit Bier 1/2 dl
mit Gin oder Vodka [2cl]

+ 2
+ 2
+ 2
+ 3



SONNENUHR

Italianita als Zwischengang.

36/24

Casalinga Ravioli mit Rind gefüllt

- 5 Stk.
- 8 Stk.

Funghi misti Ravioli mit Waldpilzen gefüllt

- 5 Stk.
- 8 Stk.

gefüllt mit Ricotta Tomaten

- 5 Stk.
- 8 Stk.

gefüllt mit Trüffel [Raviolini]

- Je Stk. 80 Rappen

Saucen:

- an Salbeibutter
- an Tomatensauce
- an Thymiansauce und Peperoni

RUSTIKAL

Traditionelle Gerichte, einfach gut.

Schulterbraten vom Kalb (160g) mit Rosmarin und Knoblauch mariniert mit Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	39
mit Kartoffelgratin und 3erlei Marktgemüse	42
Brust von der Maispoularde 180 Gramm gefüllt mit getrockneten Tomaten und Salbei mit Kartoffelgratin und 3erlei Marktgemüse	43
Geschnetzeltes vom Säuli (130g) Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	33
Geschnetzeltes vom Kalb (130g) Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	44
Piccata vom Schweizer Poulet, Tomatensauce (160g) mit Schinken, Champignons, Spaghetti und Tomatentürmchen	33
Piccata vom Säuli (160g), Tomatensauce mit Schinken, Champignons, Spaghetti und Tomatentürmchen	33
Rinds-„Stroganow“ (130g) Gemüsereis	39
Nudeln und 3erlei Marktgemüse	42
Schweinesteak (160g) mit Raclettekäse überbacken grünem Pfeffer und karamellisierte Zwiebeln	36
Bratkartoffeln und saisonales Gemüse (3erlei)	
Rinds-Hackbraten (180g) mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Gemüse (3erlei)	36
Schweizer Pouletbrüstchen (140g) mit Rohschinkenchips an Marsalajus Bramatapolenta und saisonales Gemüse (3erlei)	35
Kalbsbratwurst (je 160g) mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln und saisonales Gemüse (3erlei) Rösti plus 5.- (max. Bankett für 40 Gäste)	30
<i>Nachservice „Rustikal“</i>	
Komplett (muss für 80% der Gäste bestellt werden) (40 Gramm Fleisch = 1 Tranche Fleisch) inkl. Beilagen	10

HERRENHAUS

Natürlich sind auch alle Schlossdamen zum Hauptgang eingeladen.

KALB	im 3-Gang/ab 4-Gang
Schloss-Hit	
Filet vom Kalb [150/120/100g] mit Whisky-Senfkruste	59/54/49
Filet vom Kalb [150/120g] mit Waldpilzen und Marsalajus	59/54
<i>«Alternative zum Kalbsfilet»</i>	
Runder Mocken vom Kalb [150g/120g] Rosmarin oder Madeira Jus oder mit Whisky-Senfkruste	49/44
RIND	
Königsklasse	
Filet vom Rind [150/120/100g] mit gebrochenem Pfeffer und Rosmarinjus	59/54/49
<i>«Alternative zum Rindsfilet»</i>	
Rindshuftfilet medium gebraten [150g/120g] Rosmarin oder Madeira Jus	49/44
Duo von Rindsfilet [110] und Ragout [50g] an Rotweinsauce	55
Entrecôte vom Schweizer Rind [220g] an Rotweinsauce	58
Roastbeef vom Schweizer Rind [180g/140g] an Sauce Béarnaise	56/46
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel [180/140g] mit Kräuterrahmsauce	44/34
Runder Mocken vom Rind [150g/110g] Rosmarin oder Madeira Jus	44/34
Stärke Beilagen:	
Gratin, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Kartoffel Cup Cake, Pilawreis, Tagliatelle, Polenta Gemüse-Cous cous, Spätzli, Kartoffelmoussline	
Gemüse:	
Duo von Karotten, Spinat mit Mascarpone, Bohnen im Speckmantel, Broccoli, Blumenkohl, Saisongemüse [3erlei], mediterranes Gemüsetürmchen	
Nachservice „Herrenhaus“	
Komplett [muss für 80% der Gäste bestellt werden] [40 Gramm Fleisch = 1 Tranche Fleisch] inkl. Beilagen	15

SCHLOSSHOF

Vegane Gerichte.

VORSPEISEN

Salatbowle mit Gemüsecruditee [Vegan] 13

Karottensuppe
mit Ingwer und gerösteten Cashewnuts [Vegan] 16

HAUPTGANG/ZWISCHENGERICHT

Hauptgang/Zwischengang

als

Quinoataler mit Spinat und Champignon [Vegan] 38/25

Planted Chicken mit Bratkartoffeln und Broccoli [Vegan] 38/25

Lasagne an Tomatensauce [Vegan] 36/19

DESSERT

Fruchtsalat [3 Fruchtkomponente]
Plus Kugel Sorbet + 4.- 13

Veganes Schokoladenküchlein mit Himbeersorbet 16

TISCHGRILL & SCHLOSS FONDUE CHINOISE

Grill, Raclette und Fondue, gemütliches kochen auf dem Tisch.

Min. 15 Personen bis max. 32 Personen

Optimal 3-4 Tische à 6 Personen = 24 Personen

Raclette

Feinster Schweizer Raclette-Käse, 250 g	33
à discretion	45
Nachservice Raclettekäse	pro 100g 12

Kleine Kartoffeln, Essiggemüse, Mango-Chutney

Tischgrill

Grill und Raclette (200g Fleisch mit 150g-Raclette)	49
à discretion	64

Grill (Fleisch, 250g)	49
à discretion gemischte Fleischplatte	64

Nachservice: Raclette, pro 100g 12

Nachservice: Fleisch, pro 100g 14

Fleisch:

Schweinesteak, Pouletbrust, Rindshuftsteak, Chipolata und Schloss Wyher Würstli, Speck

Saucen:

Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Mango-Chutney, BBQ

Beilagen:

kleine Kartoffeln (Gschwellti), Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln

Marktgemüse (Aufpreis) 6

Schloss Fondue Chinoise

In der Gemüsebouillon

Fleisch, handschnitt, 220g 45

à discretion gemischte Fleischplatte 58

Nachservice Fleisch, pro 100g 14

Fleisch: Rind, Kalb, Poulet, Schwein

Saucen: Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar

Beilagen: kleine Kartoffeln, Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln

Optional

plus 3erlei Marktgemüse + 6

Bouillon nature + 4

Bouillon mit Sherry + 7

SCHLOSSGESPENSTER

Für die jungen Schlossbewohner (bis 15 J.).

Hackbällchen mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	
5 Bällchen	19
3 Bällchen	13
Spaghetti mit Tomatensauce	15
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Rübli	
9 Stück	19
5 Stück	11
Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	10
Glace & Sorbet	
Je Kugel Glace: Vanille, Schokolade	4
Je Kugel Sorbet: Mango, Himbeere, Zitro	4

SCHLOSSFEUERWERK

Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste.

Schloss-Hit-Dessert

Dessert-Sinfonie „Schloss Wyher“ 17

Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting
Kokosnussparfait
Mini Fruchtsalat
Caramelchöpfli

Desserttrilogie „Schloss Altishofen“ 16

Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting
Willisauerringli Parfait
Panna Cotta mit Mangosauce

Desserttrilogie „Madame Hemmel“ 16

Hausgemachtes Zimtparfait
Brownie mit Beerenkompott
Mini Fruchtsalat

Desserttrilogie „Pfyffer“ 15

Hausgemachter Brownie
Vanilleglace **oder** Himbeersorbet **oder** Mango-Passionsfruchtsorbet
Mini Fruchtsalat

Willisauerringli Parfait mit Fruchtsauce
mit Fruchtsalat 13

Schokoladenmousse „Schloss Wyher“
mit Crème Gruyère und Fruchtsauce 14

Crema Catalana mit Himbeersorbet 14

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace 12

Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace
und Beerenkompott 12

Gebrannte Crème mit gebrannten Mandeln 10

Apfel-Tartelette (im Biskuit-Körbchen) mit Vanilleglace 12

Frischer Fruchtsalat [3 Früchte] 13
mit Rahm + 2.-
mit Kugel Glace oder Sorbet + 4.-

Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce 12


Variation von Schweizer Käsesorten 15
mit-Birnenbrot und passenden Beilagen
2 Hart und 2 Weichkäse

Kaffeegebäck [mind. 15 stk pro Sorte]:

Luxemburgerli 2.- /Stück
Brownies 2.- /Stück

DESSERT- & KÄSEBUFFET

Krönender Abschluss für Ihren festlichen Anlass.

Dessertbuffet „Schloss Wyher“ [ab 30 Personen]	präsentiert in	24
Dunkles Schokoladenmousse	Gläsli [pro Person 1]	
Früchtemousse [Saisonal]	Gläsli [pro Person 1]	
Gebrannte Crème	Gläsli [pro Person 1]	
Tirami sú	in Porzellan 1/3 Cocotten	
Panna Cotta	in Porzellan-Schäleli	
Schloss-Brownie	auf Schiffertafel	
Passionsfrucht-Schnitte	auf Schiffertafel	
Proftiroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce	auf Etagere	
Früchtepalette mit saisonalen Früchten [3 Sorten]	in Porzellan-Schalen	
Frühling [März-Juni]		
- Erdbeeren		
- Ananas		
- Orange		
Sommer [Juni-August]		
- Ananas		
- Kirschen/Aprikosen [nach Verfügbarkeit]		
- Wassermelone		
Herbst [September-Oktober]		
- Trauben		
- Ananas		
- Orange		
Winter [November-Februar]		
- Ananas		
- Orange		
- Kiwi		
Optional		
Luxemburgerli [Schokolade oder Fruchtaroma]		2.- /Stück
auf Schiffertafel		
Glace/Sorbet Min. pro Sorte in 15er Einheiten, diverse Sorten		4
Glace: Vanille, Schokolade		
Sorbet: Zitronen, Mango-Passion, Himbeere		
Schweizer Käseplatte [160 g/Pers]		16
gereifter Sbrinz, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Fürtüfeli mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Birnenbrot und Schrauben-Brot		
Käsebuffet [ab CHF 100.-]		
Schweizer Käsespezialitäten nach ihren Wünschen zusammengestellt. Tessiner Feigensenf, Birnenbrot, Baumnüssen, Dörraprikosen, Preiselbeeren, Mango-Chutney, Thymianhonig		

Hochzeitstorte by Wunschgebäck im Wasserschloss Wyher

wunschgebäck

INDIVIDUELLE WÜNSCHE KREATIV UMGESETZT

Euer grosser Tag steht an und ihr wünscht euch eine unvergessliche Hochzeitstorte? Dann seid ihr bei Wunschgebäck genau richtig! Alle Torten und Gebäcke werden von mir in Handarbeit für euch hergestellt. Jede Kreation ist ein Unikat. Individuelle Wünsche meiner Kunden setze ich mit grosser Kreativität und Liebe zum Detail um. Selbstverständlich lege ich auf den Geschmack der Torte genauso grossen Wert wie auf das Aussehen.



Wunschgebäck.ch

Sarah Häfliger
Grosslörzigen 15
6143 Ohmstal

Telefon 079 434 08 60
www.wunschgebäck.ch



Dessert-Duo/Trilogie/Sinfonie

Dessert

- Nur Hochzeitstorte, Schnittgeld [Service, Teller, Besteck, Reinigung] 7

Dessert-Duo

- Hochzeitstorte, 1 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 10

Dessert-Trilogie

- Hochzeitstorte, 2 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 13

Dessert-Sinfonie

- Hochzeitstorte, 3 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 15

XXL-BRUCH-SCHOKOLADE ZUM NASCHEN DAS ULTIMATIVE HIGHLIGHT AN JEDER HOCHZEIT

The XXL - Fresh Chocolate exklusiv by



Aromen:

- Orange Grand Cru
- Hazelnut Milk
- Hazelnut Dark
- Crispy Strawberry White

Preis je XXL-Tafel
[Spezialpreis Schloss Wyher] 52x18cm = 800 Gramm

55.-

Mengen-Empfehlung: Zum Dessertbuffet oder Kaffee je Gast 20 Gramm

Berechnungsbeispiel: 1 Tafel à 800 Gramm für 40 Personen



Erlebe die pure Magie der Frische in jedem Bissen. Täglich hergestellt und handgefertigt – ein unverwechselbares Schokoladenerlebnis voller Qualität.

XXL-Taste

Der unverwechselbare Geschmack kommt von nachhaltig angebauten Kakaobohnen und natürlichen Zutaten – so intensiv und rein, dass jedes Stück ein unvergesslicher Genuss ist.

XXL-Engagement

Für eine bessere Welt: Transparente Herkunft, faire Bedingungen in den Herkunftsländern und nachhaltige Produktion. Wir setzen auf Verantwortung und machen Genuss mit gutem Gewissen möglich.

«The XXL – Fresh Chocolate» – für alle Genussmenschen, die Frische, Authentizität und Engagement zu schätzen wissen. Einfach XXL.

MITTERNACHT IM SCHLOSS

*Für den kleinen Hunger während dem Fest
oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum selbst schöpfen*

Schweinswürstli

[1 Paar] mit Senf und Brot

9

Wienerli

[1 Paar] mit Senf und Ketchup und Paillasse Brot dunkel, i

9

HOT DOG Schloss Wyher Style

1 Wienerli mit Senf, Mayo, Röstzwiebeln, Ketchup und Hot-Dog-Brot

7

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Von hier, von dort.

Rindfleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Schweinefleisch

Schweiz

Poulet

Schweiz

Maispoulet

Frankreich