

SALZL

SEEWINKELHOF

Wine & Dine | 10. Juni 2026

Wein-Degustation mit
Christoph Salzl persönlich:

von 18:00-18:30 Uhr

Vielfältiges Offenwein-Angebot
aus der Magnum-Flasche
vom Weingut Salzl

Wein-Preis zum Menü pro 5cl CHF 5

Menü:

Forellenmousse

Pumpernickel | Radiesli | Meerrettichcreme
eingelegte rote Zwiebel

Spinatknödel

«Paradeiser»-Sauce | Alpkäse-Schaum

Wiener Schnitzel

Bratkartoffel mit Gemüse und Peterli | Preiselbeer-Confit

Palatschinke

Gefüllt mit Mascarpone-Erdbeer-Creme | frische Erdbeere
Schoggisauce

Menü mit Wienerschnitzel komplett CHF 81

Menü mit Wienerschnitzel ohne Dessert CHF 70

Das Kalbfleisch, die Forelle sowie das Brot stammen aus der Schweiz.

Semmelbrösel: AUT Pumpernickel

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

SALZL

SEEWINKELHOF

Wine & Dine | 10. Juni 2026

Wein-Degustation mit
Christoph Salzl persönlich:

von 18:00-18:30 Uhr

Vielfältiges Offenwein-Angebot
aus der Magnum-Flasche
vom Weingut Salzl

Wein-Preis zum Menü pro 5cl CHF 5

Vegetarisches Menü:

Champignons-Mousse
Pumpernickel I Radiesli I Meerrettichcreme
eingelegte rote Zwiebel

Spinatknödel
«Paradeiser»-Sauce I Alpkäse-Schaum

Spargel-Teller mit grünem und weissem Schweizer Spargel
Bratkartoffel mit Gemüse und Peterli
Sauce Hollandaise

Palatschinke
Gefüllt mit Mascarpone-Erdbeer-Creme I frische Erdbeere
Schoggisauce

Vegetarisches Menü mit Spargel-Teller komplett CHF 64
Menü mit Spargel-Teller ohne Dessert CHF 53

Das Kalbfleisch, die Forelle sowie das Brot stammen aus der Schweiz.
Semmelbrösel: AUT Pumpernickel
Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.