



Restaurant
Zeit für Begegnungen
und Genuss

Restaurant iwaz

Herzlich Willkommen

*Es freut uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind.
Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie die Zeit für Begegnungen und Genuss.
Gerne inspirieren wir Sie mit unseren saisonalen Angeboten aus unserer kreativen Küche.
Auch in diesem Herbst dürfen Sie unser Schweizer Rehfleisch geniessen.
Im Namen unseres ganzen Teams wünschen wir Ihnen viele Gaumenfreuden
beim Entdecken unserer liebevoll zubereiteten Gerichte.
En Guete!*

Bankette und Feste feiern im iwaz

*Planen Sie einen grösseren Anlass oder ein Fest? Dann feiern Sie im Restaurant iwaz.
Unser grosser Bankettsaal bietet Platz für bis zu 200 Gäste und das richtige Ambiente für
festliche Anlässe und gediegene Bankette. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit feinsten
Kochkunst und saisonalen Produkten aus der Region – liebevoll angerichtet und mit Freude
frisch serviert. Wir verfügen über die technische Ausstattung für alle Arten von Darbietungen.
Gerne unterstützen wir Sie als Gastgeber bei der Planung des Ablaufs und der
Zusammenstellung des richtigen Menüs für Ihren besonderen Anlass.*



Restaurant
Zeit für Begegnungen
und Genuss

 Gewürzte Kürbissuppe <i>Asiatisches Gemüse / Cashew-Nüsse</i>	10.00
Kraftbrühe <i>Wildravioli / Lauch</i>	11.50
Blattsalat <i>Granatapfelkerne / Weinbeeren</i>	9.50
Nüsslisalat <i>Mostbröckli / Ei / Brot-Knusper / Baumnuss-Dressing</i>	12.00
Gemischter Herbstsalat <i>Sellerie-, Rotkabis-, Apfelsalat</i>	10.00
Apero -Teller <i>Oliven / Tomatenbruschetta / Landrauchschinken / Käsegebäck</i>	13.50
Tagliatelle <i>Rahmsauce / schwarzer Trüffel / Wirsing</i>	16.00 22.00
Entrecôte «Café de Paris» <i>Schweizer-Rind / Café de Paris-Butter / Schalenkartoffeln / Gemüse</i>	46.00
Wiener Schnitzel <i>Regionales Kalb / Schalenkartoffeln / Gemüse</i>	32.00
Oberländer-Kalbsleberli <i>Apfel / Zwiebeln / Himbeeressig / Rösti</i>	32.00
Geschnetzeltes «Zürcher Art» <i>Regionales Kalb / Champignonrahmsauce / Nudeln</i>	38.00
Herbst Cordon bleu CH-Schwein <i>Oberländer Landrauchschinken / Schwyzer-Käse / Birnen Haselnuss-Panade / Gemüse / Süsskartoffel-Frites</i>	29.00



Bachtel-Forelle <i>Sautiertes Filet / Rahmspinat / Salzkartoffeln</i>	34.00
Pochiertes Rotbarschfilet <i>Wildfang aus Island / Kräuterrahmsauce / Schupfnudeln / Kürbisgemüse</i>	32.00
Rehpfeffer «Förster Art» <i>Pilze / Speck / Croutons / Preiselbeer-Apfel Spätzli / Johannisbeeren-Rotkraut / glasierte Kastanien</i>	32.00
Spätzli-Pfännchen <i>Rehgeschnetzelttes / Pilze / Wildrahmsauce</i>	30.00
Reh-«Stroganow» <i>Eierschwämmchen / Paprika-Wildrahmsauce Peperoni / Essiggurken / Zwiebeln / Schupfnudeln</i>	38.00
Reh-Schnitzel <i>Cranberry-Rosmarin-Rahmsauce / Nudeln / Rosenkohl</i>	38.00
Rehrücken-Entrecôte <i>Johannisbeeren-Rotkraut / Rosenkohl / Waldpilze / Kürbis Preiselbeer-Apfel / Früchte / Kastanien / Spätzli</i>	40.00
Herbst-Teller <i>Johannisbeeren-Rotkraut / Rosenkohl / Waldpilze / Kürbis Preiselbeer-Apfel / Kastanien / Spätzli</i>	30.00
 Mandelrisotto <i>Pilze / Randen / Salbei</i>	28.00



Herbst-Menü

 Gewürzte Kürbissuppe
Asiatisches Gemüse / Cashew-Nüsse

Nüsslisalat
Mostbröckli / Ei / Brot-Knusper / Baumnuss-Dressing

Rehpfeffer «Förster Art»
*Pilze / Speck / Croutons/ Preiselbeer-Apfel
Spätzli / Johannisbeeren-Rotkraut / glasierten Kastanien*

«Natürli» Käseauswahl
Birnenbrot / Nüsse / Früchte

Geeiste Kastanien-Roulade
Rotwein-Zimt-Birnen / Mandel-Meringue

5 Gang Menü	66
4 Gang Menü	58
3 Gang Menü	50