



Dein Anlass in der Wintialp

MOITIÉ-MOITIÉ, ABER KEINE HALBEN SACHEN

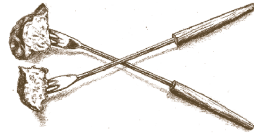
Eventplanung? Lieben wir!
Wir kümmern uns um deinen Anlass und machen ihn
zum Erlebnis für dich und deine Gäste.



WINTIALP

Ein Stück Bergwelt in Winterthur

www.wintialp.ch



HÄRZLICH WILLKOMME

*Hereinspaziert in unser gemütliches Holzchalet mitten in Winterthur.
Nur wenige Schritte vom Bahnhof entfernt geniessen unsere Gäste
ein aussergewöhnliches Ambiente, leckere Bissen und feine Tropfen.*



FONDUE-CHALET

EDEL-RUSTIKAL DINIERN

Das Fondue-Chalet der Wintialp steht in den Wintermonaten am Rande des Stadtparks Winterthur und ist ein beliebter Treffpunkt.

Die warmen Materialien, die stimmungsvolle Beleuchtung und das Cheminée verleihen dem Chalet seinen ganz eigenen Charme: beste Voraussetzungen für echte Gemütlichkeit.

Das Fondue-Chalet bietet Platz für bis zu 180 Personen. Im angebauten Stübli bewirten wir weitere 100 Gäste. Beide Räume können auch exklusiv für Privat- oder Firmenanlässe gemietet werden.



BAR UND EISSTOCKBAHN

SPIEL UND SPASS IM PLATZHIRSCH

Die Platzhirsch-Bar steht direkt angebaut an die Wintialp.

Auf Wunsch bereiten wir für deine Gruppe auf unserer Terrasse alles für einen gelungenen Start in den Abend vor, mit Feuerzangenbowle und Eisstockschiessen.

Das Eisstockschiessen ist für deine Gruppe kostenlos.



ESSEN UND TRINKEN

ES IST NICHT ALLES KÄSE

Unsere Menüangebote starten mit einem feinen Apéro auf unserer Terrasse. Vorspeise und Hauptgang sowie eine süsse Versuchung geniessen ihr in unserem Chalet.

Neben Käsegenuss bieten wir selbstverständlich köstliche Alternativen für Nicht-Käsefans an.

Eine schöne Auswahl an feinen Tropfen zur Dinner-Begleitung runden den Abend ab.



MENÜ 1 KLASSIKER

APÉRO

Kräuter- und Knoblibrot auf unserer schönen Terrasse,
ein Getränk pro Person inklusive

VORSPEISE

Hüttensalat in der Schüssel zum Selberschöpfen
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons an Hausdressing
Für die Vegetarier gibt es Salatschüsseln ohne Speck

HAUPTGANG

Fondue Wintialp (Hausmischung)
oder
Äplermakronen im Caquelon serviert, mit Apfelmus

DESSERT

Eine Kugel Zwetschgen- oder Zitronensorbet
mit Vieille Prune, Vodka oder Prosecco (+ 5.-/Person)

Menüpreis 56.-/Person

Preise in CHF inkl. MwSt.
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

www.wintialp.ch



MENÜ 2 GENIESSER

APÉRO

Fleischplättli mit Kräuter- und Knoblibrot auf unserer schönen Terrasse,
ein Getränk pro Person inklusive

VORSPEISE

Hüttensalat in der Schüssel zum Selberschöpfen
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons an Hausdressing
Für die Vegetarier gibt es Salatschüsseln ohne Speck

HAUPTGANG

Auswahl aus unseren Lieblings-Fondues
(Wintialp, Chilli, Trüffel oder Moitié-Moitié)
mit Händöpfeli, Essiggemüse, Birnen und Pilzli als Beilage
oder
Einer-Raclette zum Sälberbrutzle mit Händöpfeli und Essiggemüse
oder
Älplermakronen im Caquelon serviert, mit Apfelmus

DESSERT

«Wintertraum» Kugel Vanilleglacé, heisse Beeren, Zimt und Rahm
oder
hausgemachtes Toblerone-Mousse mit Rahm

Menüpreis 69.–/Person

Preise in CHF inkl. MwSt.
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

www.wintialp.ch



APÉRO- HIGHLIGHTS

*Als besondere Ergänzung deines Events bieten wir auf unserer Terrasse
Eisstockschiessen und Feuerzangenbowle unter freiem Himmel an.*

EISSTOCKSCHIESSEN

BESTE UNTERHALTUNG FÜR DEINE GÄSTE

Eisstockschiessen ist ein geselliger und zugleich spannender Plausch-Wettkampf, ähnlich dem Curling oder Boccia. Gespielt wird auf einer 3 x 14 Meter grossen Hochqualitäts-Synthetik-Eisstockbahn (ohne Strom und Wasser).

Eisstockschiessen ist für unsere Gäste, welche eine Tischreservation getätigt haben, kostenlos. Gerne reservieren wir für dich die Bahn (nach Verfügbarkeit) für eine Stunde.

Kostenlos

FEUERZANGENBOWLE

EIN GLÜHWEIN DER EXTRAKLASSE

Auf unserer Terrasse bereiten wir den magischen Trank auf einer Milchkanne mit Feuer zu. Unter Zugabe geheimer Zutaten wird ein guter Rotwein erwärmt. Anschliessend wird ein Zuckerstock mit Rum übergossen und angezündet. Der Zucker karamellisiert und tropft in den Emaillekeessel.

Ein spezielles Erlebnis und ein Glühwein der Extraklasse!

**Ab 18 Personen
8.-/Person**

Preise in CHF inkl. MwSt.

www.wintialp.ch



WISSI TROPFE

SCHWEIZ

Goldenberg Riesling-Silvaner AOC Zürich

Winterthur ZH, Rutishauser-DiVino; Riesling-Silvaner 7,5 dl 53.00

Riesling-Sylvaner AOC Zürichsee

Meilen ZH, Schwarzenbach Weinbau; Riesling-Sylvaner 7,5 dl 58.00

Fendant de Sion AOC Valais

Wallis, Cave Fin Bec; Chasselas 1,0 dl 8.50
7,5 dl 54.00

Petite Arvine AOC Valais L'Opaline

Wallis, Cave Emery; Petite Arvine 1,0 dl 10.00
7,5 dl 61.00

Heida Domaine Les Fleurs AOC Valais

Wallis, Domaines Rouvinez; Savagnin (Heida) 7,5dl 62.00

Onyx Blanc AOC Valais

Wallis, Cave Emery; Chardonnay, Heida, Petite Arvine 7,5dl 58.00

St. Saphorin AOC Lavaux Roches Brûlées

Lavaux, Pinget Vins SA; Chasselas 7,5dl 56.00

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Langenlois Kamptal DAC

Kamptal, Rudolf Rabl; Grüner Veltliner 1,0 dl 8.00
7,5 dl 52.00

ITALIEN

Cosmas Sauvignon Blanc Südtirol DOC

Südtirol, Tenuta Kornell; Terlaner Sauvignon Blanc 7,5 dl 57.00

Vermentino di Sardegna DOC Arvali

Sardinien, Ferruccio Deiana; Vermentino 7,5 dl 56.00

Preise in CHF und inkl. MwSt.



ROTI TROPFE

SCHWEIZ

Goldenberg Pinot Noir AOC Zürich	1,0 dl	8.50
Winterthur ZH, Rutishauser-DiVino; Blauburgunder	7,5 dl	53.00
Onyx Noir AOC Valais Sélection d'anciens Cépages	7,5 dl	59.00
Wallis, Cave Emery; Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret	1,5 l	115.00
Merlot ANTP Ticino DOC Antichi Poderi Rosso	1,0 dl	10.00
Tessin, Castello di Cantone; Merlot	7,5 dl	61.00

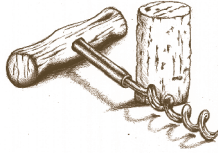
ITALIEN

Staffes Lagrein Riserva Südtirol DOC		
Südtirol, Tenuta Kornell; Lagrein	7,5 dl	69.00
Amarone della Valpolicella DOCG Satinata		
Venetien, Giacomo Montresor; Cornina Veronese, Rondinella	7,5 dl	81.00
Primitivo Cantalupi Salento IGT		
Apulien, Conti Zecca; Primitivo	7,5 dl	52.00

SPANIEN

5 Fines Reserva Ampurdà DO	1,0 dl	9.00
Ampurdà, Castillo Perelada; Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Syrah, Samsó, Monastrell, Cabernet Franc	7,5 dl	58.00
	1,5 l	110.00
Priorat DOCa Joan Giné		
Priorat, Buil&Giné; Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon	7,5 dl	72.00

Preise in CHF und inkl. MwSt.



ROSÉ, PRICKELND UND SÜESS

ROSÉ

Federweisser VdP

Meilen ZH, Schwarzenbach Weinbau; Pinot Noir 7,5 dl 58.00

SCHUUMWII

Prosecco Spumante DOC Contessa Giulia

Venetien IT; Glera 1,0 dl 8.00

7,5 dl 52.00

Moët&Chandon Champagne AOC Brut Impérial

Champagne FR; Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 7,5 dl 85.00

DESSERTWII

Sauternes AOC Château Lange-Réglat

Sauternes FR; Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc 0,5 dl 5.00

7,5 dl 70.00

Preise in CHF und inkl. MwSt.



Wir freuen uns auf dich!

DEINE RESERVATION NEHMEN WIR GERNE ENTGEGEN.

Bitte melde uns allfällige Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig.
Für verhinderte Gäste, die nicht bis 48 Stunden vor dem Anlass unter reservation@wintialp.ch
abgemeldet werden, verrechnen wir den vollen Menüpreis.

Kontaktiere uns unter reservation@wintialp.ch
oder fülle das Formular aus unter wintialp.ch/dein-anlass

Wintialp, Im Stadtpark, 8400 Winterthur, 052 511 40 41

www.wintialp.ch