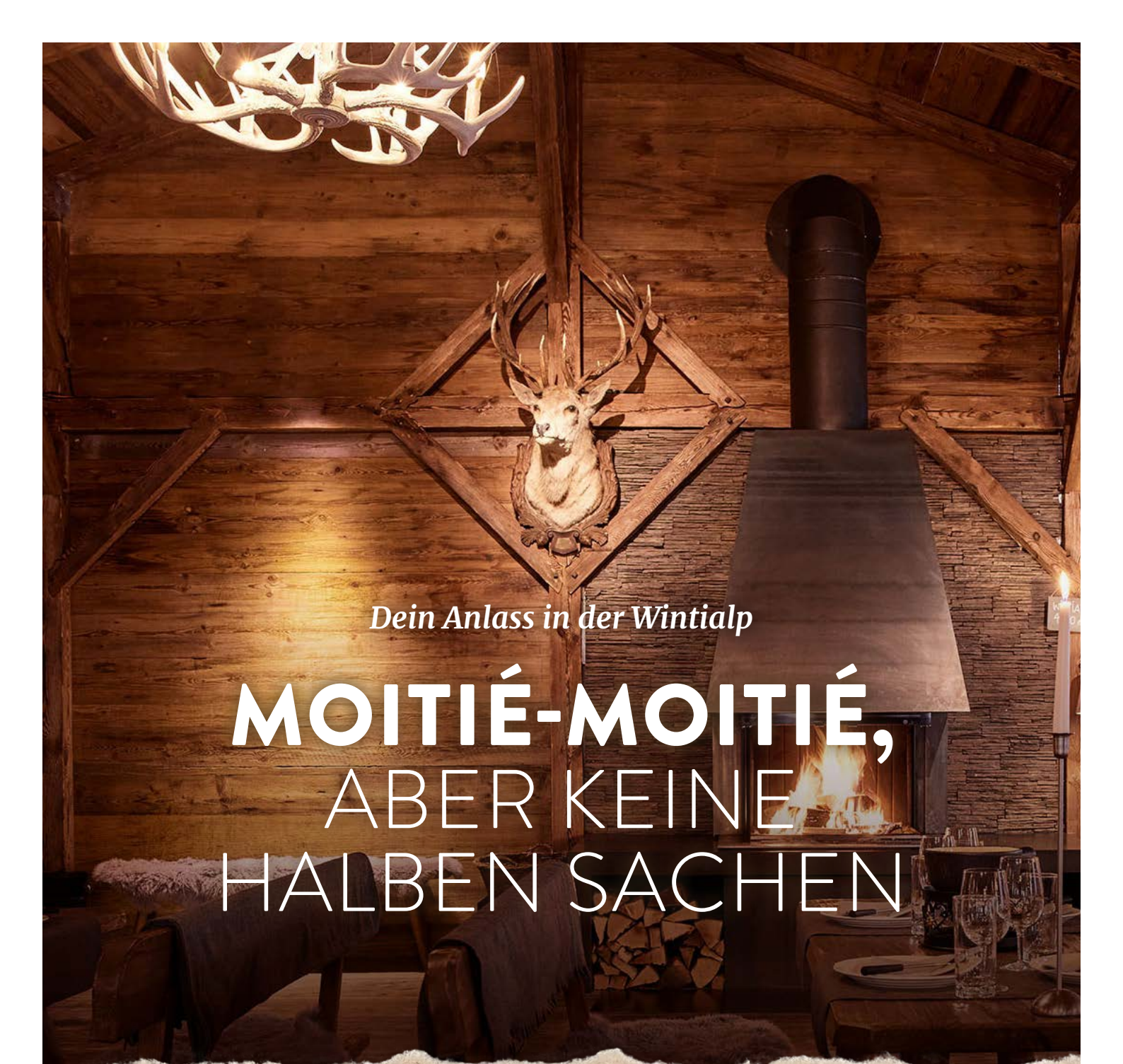




Dein Anlass in der Wintialp

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.*



PLATZHIRSCH-BAR

WARM-UP AUF DER TERRASSE

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, Glühwein inklusive.



FONDUE-CHALET

EDEL-RUSTIKAL DINIEREN

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 50 Gäste. Beide Räume können auch exklusiv für Privat- oder Firmenanlässe gemietet werden.



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.



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),
Speck wird separat serviert

HAUPTGANG

Fondue Wintialp (Hausmischung)
oder
Äplermakronen im Caquelon serviert,
dazu Speckwürfeli und Apfelmus

DESSERT

Eine Kugel Zwetschgen- oder Zitronensorbet

Menüpreis 61.–/Person

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



MENÜ 2 GENIESSER

APÉRO

Fleisch-/Käseplättli 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),
Speck wird separat serviert

HAUPTGANG

Fondue Wintialp (Hausmischung)
mit Händöpfeli, Essiggemüse, Birnen und Pilzli als Beilage
oder
Älplermakronen im Caquelon serviert,
dazu Speckwürfeli und Apfelmus
oder
Einer-Raclette zum Sälberbrutzle
mit Händöpfeli und Essiggemüse

DESSERT

Eine Kugel Zwetschgen- oder Zitronensorbet
oder
hausgemachtes Toblerone-Mousse mit Rahm

Menüpreis 74.–/Person

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



WIISSI TROPFE

Riesling-Silvaner Goldenberg, Winterthur AOC Rutishauser-DiVino; Riesling-Silvaner	1,0 dl 7,5 dl	8.50 53.00
Väterchen Frost Cuvée Blanc VdP HerterWein, Hettlingen ZH; Müller Thurgau	7,5 dl	56.00
Heida Le Zéphir, AOC Valais Cave Emery; Savagnin Blanc	7,5 dl	61.00
Petite Arvine L'Opaline, AOC Valais Cave Emery; Petite Arvine	1,0 dl 7,5 dl	9.50 62.00
Fendant de Sion, AOC Valais Cave Fin Bec; Chasselas	7,5 dl	54.00
Onyx Blanc, AOC Valais Cave Emery; Chardonnay, Heida, Petite Arvine	7,5 dl	59.00
St. Saphorin Roches Brûlées, AOC Lavaux Pinget Vins SA; Chasselas	7,5 dl	56.00
Grüner Veltliner Langenlois, Kamptal DAC Rudolf Rabl; Grüner Veltliner	7,5 dl	54.00
Pinot Grigio, Veneto DOP Giacomo Montresor; Pinot Grigio	1,0 dl 7,5 dl	8.00 52.00

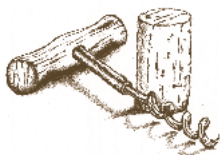
Preise in CHF und inkl. MwSt.



ROTI TROPFE

Pinot Noir Goldenberg, Winterthur AOC Rutishauser-DiVino; Blauburgunder	1,0 dl 7,5 dl	8.50 53.00
Adelheid VdP HerterWein, Hettlingen ZH; Pinot Cabernet	7,5 dl	59.00
Merlot ANTP Antichi Poderi, Ticino DOC Castello di Cantone; Merlot	1,0 dl 7,5 dl	9.50 62.00
Onyx Noir, AOC Valais Cave Emery; Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret	7,5 dl 1,5 lt	59.00 115.00
Nez Noir Rouge Réserve Bio, AOC Valais Domaines Rouvinez; Merlot, Cornalin, Syrah, Gamaret	7,5 dl	58.00
5 Finques Reserva Empordà DO Castillo Perelada; Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Syrah, Samsó, Monastrell, Cabernet Franc	1,0 dl 7,5 dl 1,5 lt	9.00 58.00 112.00
Alonso del Yerro Tinto, Ribera del Duero DO Viñedos Alonso del Yerro; Tempranillo	7,5 dl	76.00
Amarone della Valpolicella, DOCG Satinato Giacomo Montresor; Cornina Veronese, Rondinella	7,5 dl	78.00

Preise in CHF und inkl. MwSt.



ROSÉ UND SCHUUMWII

ROSÉ

Palm Rosé L'Escarelle IGP

Château de l'Escarelle; Cinsault, Grenache, Syrah

1,0 dl	8.00
7,5 dl	52.00

SCHUUMWII

Väterchen Frost Vin Mousseux VdP

HerterWein, Hettlingen ZH; Pinot Noir

7,5 dl	62.00
--------	-------

Prosecco Spumante DOC Contessa Giulia

Venetien IT; Glera

1 dl	8.00
7,5 dl	52.00

Moët & Chandon Champagne AOC

Ice Impérial, demi-sec

Champagne FR; Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

7,5 dl	98.00
--------	-------

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