

Willkommen im



Speise- und
Getränkekarte

Essen: Donnerstag & Freitag ab 17:00 Uhr
Samstag ab 11.30 Uhr

Vinato Events & Gastronomie, Hofstetstrasse 8, 9300 Wittenbach
Tel. 079 626 21 43, mail: info@vinato.ch

Vorspeisen

Hausgemachte Suppen

Gerstensuppe	Fr.	9.00
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	Fr.	9.00

Salate

Blattsalat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Salatteller mit Ei	Fr.	17.00

Plättli

Vinatoplättli

Rohschinken, Mostbröckli, Salami,
Speck, Bündnerfleisch und
verschiedene Käse

pro Person Fr. 21.00

Fleisch vom heissä Stei

Geniessen Sie ein Stück Fleisch nach Ihrem Geschmack gegart mit
2 hausgemachten Saucen & Kräuterbutter

Schweinssteak	200 gr.	Fr.	21.00
	300 gr.	Fr.	26.00
Pferdefilet	200 gr.	Fr.	29.00
	300 gr.	Fr.	36.00
Rindsfilet	200 gr.	Fr.	37.00
	300 gr.	Fr.	44.00

Beilagen

Pommes frites, Reis	Fr.	5.00
Saisongemüse	Fr.	9.00

Fitnesssteller (salatgarnitur)

Pouletbrüstli nature	Fr.	21.50
Schweinsschnitzel nature oder paniert	Fr.	21.50
Schweinssteak	Fr.	26.00
Pferdefilet	Fr.	36.00
Rindsfilet	Fr.	44.00

Aus der Pfanne

Rindsfiletwürfel Stroganoff	Fr.	39.50
Kalbsgeschmetzeltes mit Pilzrahmsauce	Fr.	34.50

Beilagen

Reis oder Pommes frites mit Gemüse garnitur

Vegetarische Gerichte

Tagliatelle an Safransauce mit grünem Spargel & getrockneten Cherrytomaten	Fr.	19.50
Hausgemachter Quinoa burger Salat, Zwiebeln, Tomaten, Teufelssauce & Pommes Frites	Fr.	21.50

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner gemischter Salat	Fr.	4.00
Schnitzel paniert & Pommes frites	Fr.	14.00
5 Chicken Nuggets & Pommes frites	Fr.	11.00

Preise in CHF, inkl. 7.7% MWST

Desserts

Coupe Dänemark	Fr.	8.50
Hot Berry	Fr.	9.00
Eiskaffee	Fr.	8.50
Meringues mit Glacé und Rahm	Fr.	9.50
oder Doppelrahm	Fr.	10.00
Zitronensorbet mit Wodka	Fr.	9.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr.	9.50
Warmes Schokoküchlein mit vanilleglacé und Rahm	Fr.	10.50

Glacé

Vanille, Erdbeere, Mocca,

Zitronensorbet, Zwetschgensorbet

Kugel	Fr.	3.00
Rahm	Fr.	1.50
Schokosauce	Fr.	1.00
Meringues	Fr.	1.00

Winterzeit = Fonduezeit
ab 29. Oktober 2020 - 27. März 2021

Fondue Chinoise

(ab 2 Personen)

Fondue Chinoise à Discretion

Rinds-, Kalbs-, Schweine- und Pouletfleisch,
von Hand geschnitten

pro Person Fr. 38.50

Dazu servieren wir Ihnen verschiedene, hausgemachte Saucen,
Pommes Frites und Reis

Chäsfondue

(ab 2 Personen)

Hausmischung Vinato

unsere Spezialmischung

pro Person Fr. 24.50

Äpler - Fűrwehr

mit Peperoncini

pro Person Fr. 26.50

Champagnerfondue

pro Person Fr. 27.50

Zusätzlich servieren wir Ihnen als Beilage

Mostbröckli

Fr. 4.00

Birnen & Ananas

Fr. 3.00

Kartoffeln

Fr. 2.00

Preise in CHF, inkl. 7.7% MWST

Fleischdeklaration

Für Informationen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Herkunft unseres Fleisches:

Pouletfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Österreich / Uruguay / Paraguay
Kalbfleisch:	Schweiz / Österreich / Niederlande
Schweinefleisch:	Schweiz / Österreich
Pferdefleisch:	Kanada

Kaffee & Tee

Espresso		Fr.	4.30
Kaffee		Fr.	4.30
Latte Macchiato		Fr.	5.50
Kaffee Fertig / Luz		Fr.	6.50
verschiedene Teesorten		Fr.	3.80

Softgetränke

Appenzell Mineral laut / still	30cl	Fr.	4.00
Appenzell Mineral laut / still	100cl	Fr.	8.50
Goba Citro	30cl	Fr.	4.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	Fr.	4.50
Rivella rot	33cl	Fr.	4.50
Schorle Möhl	33cl	Fr.	4.50
Orangensaft	20cl	Fr.	4.50
Tonic Erasmus Bond, Le Tribute, Flauder Gents	20cl	Fr.	4.50
Fever Tree Lemon	20cl	Fr.	4.50
Red Bull	25cl	Fr.	4.50
Sanbitter pur oder mit Mineral		Fr.	4.50
Sanbitter mit Orangensaft		Fr.	6.50

Bier / Möhl Saft

Appenzeller Quöllfrisch	50cl	Fr.	5.80
Appenzeller Quöllfrisch	33cl	Fr.	4.50
Appenzeller Lager	33cl	Fr.	4.50
Appenzeller Zitronen-Panaché	33cl	Fr.	4.30
Appenzeller Sonnwendlig (alkoholfrei)	33cl	Fr.	4.30
Saft vom Fass naturtrüb (mit / ohne Alkohol)	50cl	Fr.	5.80

Cocktails

Lillet Wild-Berry Lillet (4cl), Schweppes Wild Berry, Beeren	Fr.	10.00
Hugo Prosecco, Holundersirup, Limettenschnitz, Minze, Soda	Fr.	10.00
Aperol Spritz Aperol (4cl), Prosecco, Orangenschnitz, Soda	Fr.	10.00
Tropical Spritz Aperol (4cl), Gin (2cl), Red Bull Tropical, Zitronenschnitz	Fr.	11.00
Raspberry Gin Fizz Edinburgh Gin Liqueur (4cl), Prosecco, Beeren	Fr.	11.00
Campari Orange Campari (4cl), Orangensaft	Fr.	8.50

Champagner / Schaumweine

Cüpli	10cl	Fr.	8.00
Prosecco Trevisio, La Perla Extra Dry	75cl	Fr.	38.00
Prosecco Giovanni Barazza Millesimati	75cl	Fr.	52.00
Veuve Clicquot Brut	75cl	Fr.	130.00
Moët & Chandon ICE Impérial	75cl	Fr.	110.00
Moët & Chandon ICE Impérial	150cl	Fr.	280.00
Dom Pérignon Vintage 2008 Brut	75cl	Fr.	290.00

Liqueur 4cl

Campari	23%	Fr.	7.00
Martini weiss	23%	Fr.	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	Fr.	7.00
Baileys	17%	Fr.	7.00
Amaretto	25%	Fr.	7.00
Aperol	11%	Fr.	7.00
Grand Marnier	30%	Fr.	7.00

Wodka 4cl

Absolut	40%	Fr.	11.00
Grey Goose	40%	Fr.	13.00
Belvedere	40%	Fr.	13.00
Beluga	40%	Fr.	14.00

Gin 4cl

Bulldog	40%	Fr.	11.00
Gin 27	43%	Fr.	11.00
Le Tribute	43%	Fr.	12.00
Cotswolds	46%	Fr.	13.00

RUM 4cl

Havanna Club 3y	40%	Fr.	11.00
Havanna Club 7y	40%	Fr.	13.00
Austrian Empire Navy Rum 1863	40%	Fr.	13.00
Ron Espero XO	40%	Fr.	14.00
Dos Maderas 5+5	40%	Fr.	14.00
Centenario 20 Anos Fundacio	40%	Fr.	17.00

Whiskey 4cl

Ballantine's	40%	Fr.	11.00
Jack Daniels Tennessee	40%	Fr.	12.00
Kilkerran 12 Years	46%	Fr.	15.00
Tomatin 14 Year Port Casks	46%	Fr.	16.00

Zusätze

Erasmus Bond Tonic, Tribute Tonic	Fr.	4.50
Fever Tree Lemon	Fr.	4.50
Coca Cola	Fr.	4.50
Red Bull	Fr.	4.50

Cognac 2cl

Park Cognac VS Carte Blanche	40%	Fr.	8.00
Park Cognac Cigar Blend XO	40%	Fr.	13.00

Grappa 2cl

Villa de Varda Single Cask	40%	Fr.	9.00
Villa de Varda Vec. Barrique	40%	Fr.	10.00
Villa de Varda Stravecchia	40%	Fr.	12.00