

Zum Apéro

Canapés gemischt (Schinken, Salami, Käse, Thon, Spargelspitzen, Eier und Fleischkäse) pro Stück	Fr.1.50
Canapés de Luxe (Bündnerfleisch, Rauchlachs, Crevetten, Roastbeef und Tartar pro stück	Fr.2.00
Apérogebäck (Schinkengipfeli, Chäschüechli, und Wurstweggli) pro Person	Fr.7.00
Nüssli, Pommes Chips und Salzstängeli pro Person	Fr.3.50

Suppen

801 Bouillon mit Gemüse Julienne	Fr.6.00
802 Bouillon mit Flädli	Fr.6.00
803 Wild Maa Suppe	Fr.7.50
804 Bouillon mit Mark	Fr.7.00
805 Tomatencremesuppe mit Rahm	Fr.7.00
806 Ochsenchwanzsuppe mit Sherry	Fr.8.00

Salate

811 Grüner Salat	Fr. 6.00
812 Gemischter Salat	Fr. 7.50
813 Nüsslisalat mit Ei	Fr. 9.50
814 Nüsslisalat mit Speck Brotcroûtons und Pilzen	Fr.10.50
815 Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 9.50

Kalte Vorspeisen

821 Bündnertrockenfleisch und Rohschinken	Fr.14.50
822 Rohschinken mit Melone, Toast und Butter	Fr.16.50
823 Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr.16.50
824 Rauchlachs mit Schnittlauchquark, Toast und Butter	Fr.17.50

Warme Vorspeisen

831 Pilztoast "Wild Maa"	Fr. 11.50
832 Kleine Portion Eglifilet gebraten, mit Mandeln	Fr. 16.50

Hauptgerichte

841	Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr.25.50
842	Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit mit Butternüdeli und Gemüse garnitur	Fr.22.50
843	Schweinspiccata „Mailänderart“ mit Tomatenspaghetti	Fr.24.50
844	Fitnessteller (Schweinesteak garniert mit verschiedenen Salaten)	Fr.25.50
845	Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Frucht garniert	Fr.22.50
846	Schweins Cordon - Bleu mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr.29.50
847	Schweinskotelette nach „Försterart“ mit Risotto und Gemüse garnitur	Fr.25.50
848	Schweinssteak mit Kräuterbutter, Kroketten und Gemüse garnitur	Fr.28.50
849	Fitnessteller (Rindssteak auf Toast Garniert mit verschiedenen Salaten)	Fr.28.50
850	Schweins- und Kalbsbraten, mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr.26.50
851	Schweinfilet- Medaillons an Estragonsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.34.50
852	Rindsragout mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.26.50
853	Rindsgeschnetzeltes „Hausart“, hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.26.50
854	Saftiger Rindsschmorbraten, Kartoffelstock und Rotkraut	Fr.26.50

855	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	Fr.37.50
856	Wienerschnitzel, Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr.36.50
857	Kalbschnitzel „Saltimbocca“ mit Safranrisotto und gedämpfter Tomate	Fr.36.50
858	Kalbsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Frucht garniert	Fr.36.50
859	Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring mit Früchten garniert	Fr.34.50
860	Kalbs Cordon - Bleu, Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr.39.50
861	Kalbspiccata, „Mailänderart“ mit Safranrisotto und Gemüse garnitur	Fr.36.50
862	Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce, Reis oder Salzkartoffeln	Fr.29.50
863	Rinds-tournedos mit Steinpilzen, Safranrisotto und Gemüse garnitur	Fr.47.50
864	Deux Filets (in zwei Gängen serviert) Rindsfilet mit Sauce Bernaise, Kroketten und Gemüse garnitur Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.62.50
865	Straußenfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr.30.50
866	Poulet-Brüstli an Basilikumsauce mit Butternüdeli und Gemüse garnitur	Fr.25.50
867	Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce im Reisring mit Früchten garniert	Fr.20.00

Desserts

881	Diverse Glace pro Kugel	Fr. 2.70
882	Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 5.50
883	Meringues mit Rahm	Fr. 6.50
884	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.10.50
885	Meringues - Glace mit Rahm	Fr. 9.00
886	Vacherin - Glace	Fr. 7.50
887	Heiße Waldbeeren auf Vanilleglace	Fr. 9.00
888	Hausgemachte Kokosnussparfait	Fr.11.50
889	Sorbet Teller mit frischen Früchten garniert	Fr.11.50
890	Frische Ananas mit Rahm und Kirsch	Fr.10.50

Herkunftsländer unseres Fleisches

Rind : Schweiz
Kalb : Schweiz
Schwein : Schweiz
Lamm : Schweiz, Neuseeland
Geflügel : Schweiz, Dänemark, Südafrika
Kanguruh : Australien
oder Erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal

Inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer

Lieber Gast

01.01.2008

Es freut uns außerordentlich und wir fühlen uns geehrt, dass Sie unseren Gasthof „zum Wilden Mann“ für Ihren Anlass ausgelesen haben!

Die Auswahl des geeigneten Raumes, einen süffigen Apéro, ein gutes Essen und auserlesene Weine sind ein Teil eines gelungenen Anlasses. Aber es gibt da noch viele wichtige kleine Details!

Erlauben Sie uns einige Hinweise: die Tischdekoration, die Menükarten, Hellraum- oder Dia-Projektoren, Leinwand, Rednerpult, Mikrophon, Verlängerung der Öffnungszeiten, Musik, Blumenschmuck und Kerzen, Beschriftung des Eingangs und der Parkplätze, die Bestuhlung oder die Organisation von Taxi's, Bus und Fotografen, die Einladung der Presse. Und die Reservation der Zimmer sind einige Beispiele. Alle von ihnen gewünschten Zusatzleistungen dieser Art verrechnen wir Ihnen selbstverständlich nur zu unseren Selbstkosten!

Wir bitten Sie deshalb bei entsprechendem Bedarf mit uns Kontakt aufzunehmen. Selbstverständlich sind wir Ihnen auf Wunsch auch bei der Menü-Zusammenstellung gerne behilflich. Teilen sie uns ihre Wünsche mit! Wir sind immer für Sie da!

Gerne hoffen wir, Ihnen mit unserem umfassenden Angebot zu dienen und Sie an Ihrem Anlass verwöhnen zu dürfen! Für die Berücksichtigung unseres Hauses danken wir Ihnen im Voraus bestens!

Selbstverständlich sichern wir Ihnen einen prompten und freundlichen Service zu.

Wir freuen uns schon heute auf Ihre Bestellung und auf Ihren Besuch in unserem gemütlichen Landgasthof, mitten im Dorf Aarwangen!

Familie Kirmizitas und
„ds' Wild Maa -Team“