



WASSERSCHLOSS  
WYHER



*Angebot und Preise verbindlich ab 01.01.2025 – 31.12.2025*

**Roger Widmer – Gastgeber**

**Isabelle Steiger – Küchenchefin**

# HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WYHER

## SCHÖN DÜRFEN WIR SIE KULINARISCH VERWÖHNEN.

Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Angebot. Die verschiedenen Menü-Komponenten gelten ab 20 Personen.

Finden Sie nicht das Passende, kontaktieren Sie uns und wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

In unseren Preisen sind, ausser Raummiete, alle Serviceleistungen inklusive. Somit fallen weder zusätzlichen Mitarbeiterkosten, Wegpauschalen noch Geschirrmiete an.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben und die Mehrwertsteuer ist bereits eingerechnet.

Bitte beachten Sie in den AGB auf der letzten Seite unsere Konditionen bei einer Stornierung oder Änderung der Gästeanzahl.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass.

Ihre Ansprechpersonen:

**Roger Widmer, Gastgeber, Schlossherr und Pächter**  
[info@wasserschloss-wyher.ch](mailto:info@wasserschloss-wyher.ch)  
079 507 18 71

**Franzi Peifer, Stv. Gastgeberin**  
[buero@wasserschloss-wyher.ch](mailto:buero@wasserschloss-wyher.ch)  
078 241 64 01

**Mirjam Dillier, Eventleiterin Admin und Front**  
[event@wasserschloss-wyher.ch](mailto:event@wasserschloss-wyher.ch)  
079 608 82 58

## APERÖ-PLÄTTLI (kalt)

Ideal für Begrüssungs-Apéro & in Kombination mit Häppchen  
je Stehtisch à 8 Personen



### Sbrinz-Plättli

Sbrinzmöckli 200 Gr.  
Tessiner Feigensenf

Min. Menge 2 Plättli  
Je Gast CHF 5.- / je Plättli 40.-



### Sbrinz-ZigZag-Plättli

Sbrinzmöckli 150 Gr.  
Zig-Zag-Wurst 100 Gr. [S]  
Tessiner Feigensenf

Min. Menge 2 Plättli  
Je Gast CHF 5.50 / je Plättli 44.-

### Optional + Brotkörbli

2 Brotkörbli Paillasse dunkel à 5.-  
(370 Gramm)

## APERÖ-HÄPPCHEN (kalt-warm)

Ideal für Begrüssung oder für Nachmittags-Apéros  
ab 30 Personen



### Burgfrölein Apéro

[3 Stk/Person, mind. 10 Personen] 11

- Grissini mit Luzerner Rohschinken  
Rauchlachsroulade
- Rindstrockenfleisch auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse



### Schloss Apéro

[6 Stk/Person, mind. 15 Personen] 22

- Grissini mit Rohschinken
- Cherrytomaten mit Mozzarella
- gekochter Schinken auf Baguette
- Rauchlachsroulade
- Rindstrockenfleisch auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse
  
- Schinkengipfel
- Käseküchlein
- Hackbällchen

# SCHLOSS-APERO-PLATTEN (Käse-Fleisch-Antipasti)

Ideal für grosse Nachmittags-Apéros

ab 30 Personen



## Schweizer Fleischspezialitätenplatte

- *Regio Châsi Willisau*

[120g Fleisch/Pers] 17

Rindstrockenfleisch, Rohschinken, Rauchspeck, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Landjäger, dazu Cherrytomaten, Essiggurken, Babymais, Silberzwiebeln und Schrauben-Brot dunkel

## Schweizer Käseplatte

- *Regio Châsi Willisau*

- *Käserei Kottwil*

- *Napfchâsi, Luthern*

[160 g/Pers] 16

Sbrinzmöckli, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Fürtüfeli mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Birrewegge und Schrauben-Brot

## Antipasti Platte

[120 g/Pers] 13

Tomaten, Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Oliven, Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, Baumnüsse, Schrauben-Brot dunkel

## Chips

[pro Schale] 4

ZWEIFEL - Nature oder Paprika

## Kalte Häppchen



### Gekochter Schinken mit Emmentaler Käse auf Baguette

4.00 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Geräucherte Forelle mit Senfmousse auf Baguette

4.00 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Caprese im Glas Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum

4.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



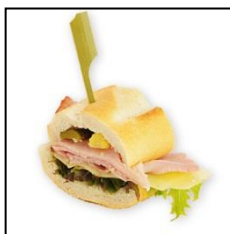
### Schloss Wyher Käse mit Pfeffer und Kumquats

3.00 /Stück  
Min. Menge 20 Stück



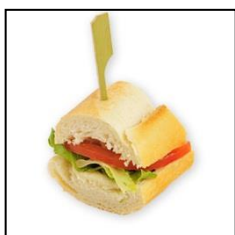
### Mini Sandwiches Mit Rauchlachs [Dyhrberg]

4.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Mini Sandwiches mit Schinken und Emmentaler

4.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Mini Sandwiches mit Tomaten, Büffelozzarella und Basilikum

4.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Oliven-Crostini mit Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Rindstroekfleisch auf Baquette

4.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Brokkoli-Mousse mit Käse-Würfeli

4.50 /Stück  
Min. Menge 20 Stück



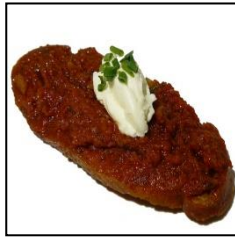
### Napf-Kräuter Salatgurke mit Napf- Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



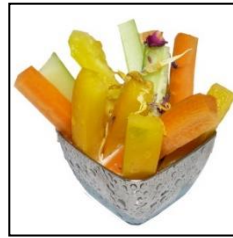
### Antipasti Gemüse auf Baguette

4.00 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



**Crostini**  
mit Tomatentapenade und  
Kräuterfrischkäse

4.00 /Stück  
Min. Menge 20 Stück



**Gemüsesticks**  
mit **Cocktailsauce**

5.00 /Portion  
Min. Menge 10 Portionen



**Schloss-Wyherkäse**  
von der Napf-Käserei  
Kumquats auf Baguette

4.00 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



**Rauchlachs**  
im Kräutercrêpes mit  
Frischkäse

4.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



**Kaltes Süsspchen**  
serviert in der  
Espresso-Tasse ohne Einlage  
serviert ohne Löffel

4.50 /Stück  
Mind. Menge 20 Stück



**Grissini**  
mit Meersalzschinken [S]  
vom und Tessiner  
Feigensenf

3.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



**Gemüse Crêpes**  
Anti pasti Gemüse mit  
Mascarpone im Kräuter-  
Crêpes

4.00 / Stück  
Min. Menge 20 Stück



**Sbrinzmöckli**  
mit reduziertem Aceto  
Balsamico und Tessiner  
Feigensenf

4.00 /Portion [20g]  
Min. Menge 10 Stück

## Apero-Mix frei wählbar

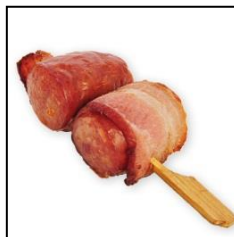
	<i>Mind. Bestellung</i>	<i>je Schale</i>
Pommes Chips Nature	6 Schalen	4.-
Pommes Chips Paprika	6 Schalen	4.-
Pommes Chips Truffel	[nur November + Dezember]	6.-
Grüne Oliven [ohne Stein]	mit Zahnstocher serviert	4.-
Schwarze Oliven [ohne Stein]	mit Zahnstocher serviert	4.-

## Warme Häppchen



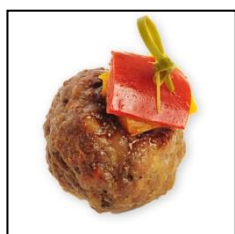
### Schinkengipfeli

4.50 /Stück  
Min. Menge 1 Stück



### Blätterteiggebäck mit Tomaten

4.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Hackbällchen mit BBQ-Sauce

4.50 /Stück  
Min. Menge 1 Stück



### Warmes Süppchen

serviert in der  
Espresso-Tasse ohne Einlage  
serviert ohne Löffel

4.50 /Stück  
Min. Menge 20 Stück



### Samosa mit Gemüse mit Sweet Chili Sauce

3.50 /Stück  
Min. Menge 1 Stück



### Frühlingsrolle mit Gemüse Vegan mit sweet Chili Sauce

3.50 /Stück  
Min. Menge 1 Stück



### Chäschüechli mit würzigem Appenzeller Käse

4.50 / Stück  
Min. 1 Stück

## Süsse Häppchen



### Mini Brownie

2.00 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Glace & Sorbets

im Porzellan-Schälchen  
serviert  
nach Ihrer Wahl

4.00 /Stück  
Sorte in 10 Einheit



### Schokoladenmousse

5.50 /Stück  
Min. Menge 20 Stück



### Panna Cotta

mit Früchtecoulis

5.50 /Stück  
Min. Menge 20 Stück



### Fruchtespiessli (Früchte nach Saison)

4.50 /Stück  
Min. Menge 10 Stück



### Luxemburgerli

in verschiedenen  
Geschmacksrichtungen

2.00 /Stück  
Min. Menge 10 Stück/Sorte

## Berechnungs-Tipps.

### Apéro.

Kleiner Apéro	bis 1Std.	3 - 4 Stück pro Person	ca. 12.- bis 15.-
Mittlerer Apéro	1-2 Std.	5 - 8 Stück pro Person	ca. 16.- bis 24.-
Grosser Apéro	2-3 Std.	9 - 12 Stück pro Person	ca. 24.- bis 30.-

### Stehlunch/-dinner.

Kalte Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Warme Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Süsse Häppchen	3 - 4 Stück pro Person

ca. 38.- bis 50.-



# SCHLOSSGARTEN

## *Knackige Salate.*

Schloss Wyher Salat Baby Leaf Blattsalat mit feinstem Rohschinken, Schloss-Wyher-Käse mit Salbei-Cracker	18
Rustico Salat Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips	17
Tomatensalat mit Mozzarella an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	18
Tomatensalat mit Burrata an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	23
Grüner Blattsalat, gerösteten Kernen und Croûtons <i>bitte wählen Sie einheitlich zwischen folgenden Dressings: Französisch, Italienisch, Sherry-Dressing</i>	12
Knackige Salatbowle mit Gemüsecrudités und Grissini <i>bitte wählen Sie einheitlich zwischen folgenden Dressings: Französisch, Italienisch, Sherry-Dressing</i>	13
Salat Assortie mit würzigen Blattsalaten und angemachten Salaten [Rüebli, Mais, Randen, Gurken, Sellerie] und Croutons	18
Nüsslisalat [Oktober bis März] mit Waldpilzen, Croûtons	21
Nüsslisalat [Oktober bis März] mit gekochtem Ei, Croûtons und Speck	19
Dressing French-, Italienische- oder Sherry Dressing	

# SCHLOSSTREPPE

## *Treten sie ein in das märchenhafte Schlosserlebnis.*

«Summer-Time»-Trilogie von Melonenkaltschale mit Rohschinkenspiessli Tomaten-Büffelmozzarella Avocado-Lachstatar – Meerrettichschaum	22
Rauchfisch-Trilogie z.B. Forellen, Bömlö Lachs und Felchen [je nach Saison] mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat	25
Pastrami mit Pfeffer-Grissini dazu Radiesli, Ei, Cherrytomaten und Blattsalat an Sherry-Dressing	21
Kaltes Roastbeef mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarme Focaccia, marinierten Oliven und Zitrone	24
Spargelsalat [15. April bis 15. Juni] im Parmesankörbchen mit Rindstrockenfleisch und Radieschenvinaigrette	24
Melonenduo [Sommer] mit Meersalzschenken, Portwein-Feigenchutney und Grissini	23

# SCHLOSSBRUNNEN

## CREME SUPPEN

Weissweinsuppe und Rauchschaum	12
Weissweinsuppe mit Pilzravioli und Rauchschaum	13
Tom Kha Gai-Kokosnusssuppe mit Pouletstreifen, Gemüse	12
Thai-Kokosnusssuppe mit Rindfleischstreifen, gerösteten Cashewnuts und Gemüse	13
Bärlauchsuppe [Frühling] mit geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	14
Spargelcremesuppe [Frühling] mit Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	15
Kürbissuppe [September-Februar] mit Amaretticroutons und Kürbiskernen	13
Topinambursuppe [Oktober-Februar] mit Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen	13
Gemüsecremesuppe mit Croutons	10

## KLARE SUPPEN

Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädli	12
Rindskraftbrühe mit Flädli <u>oder</u> Gemüsejulienne	12

## KALTE SOMMER-SUPPEN

Gazpacho [kalt] mit Crevettenwürfeln und Chorizzo	14
Melonenkaltschale [Sommer] mit Speckgrisini	13

# SCHLOSSTEICH

*Nicht aus unserem Schlossteich, dafür aus Gewässern der Welt.*

als Hauptgang/Zwischengang

## Fisch

Willisauer Bachsaibling,  
Black Tiger Riesencrevetten  
Gebratenes Zanderfilet

43/28

## Sauce:

Schnittlauch-Safransauce  
Currysauce  
Dörrtomaten, Artischocken Peperoni und Oliven

## Stärkebeilage:

Mascarponerisotto  
orientalischem Reis  
Salzkartoffeln  
Ligurisches Ratatouille  
2erlei Marktgemüse

# SCHLOSSKERKER

*Sorbet als Zwischengang.*

## **Sorbet**

3 kleine Kugel mit Einlage [ohne Schaumwein]

10

## **Sorbet**

Zitronensorbet  
Passionsfruchtsorbet  
Himbeersorbet

mit Basilikum, Cranberries  
mit Kiwiwürfeln  
mit Ananas  
mit Limetten

mit Prosecco	1/2 dl	+ 2
mit Mauler Schaumwein	1/2 dl	+ 2
mit Bier	1/2 dl	+ 2
mit Gin oder Vodka	[2cl]	+ 3

# SONNENUHR

## *Italianita als Zwischengang.*

34/23

Casalinga Ravioli mit Rind gefüllt

- 4 Stk.
- 8 Stk.

Funghi misti Ravioli mit Waldpilzen gefüllt

- 4 Stk.
- 8 Stk.

gefüllt mit Ricotta Tomaten

- 3 Stk.
- 7 Stk.

### ***Saucen:***

an Salzeibutter

an Tomatensauce

an Thymiansauce und Peperoni

# RUSTIKAL

## *Traditionelle Gerichte, einfach gut.*

Schulterbraten vom Kalb [160g] mit Rosmarin und Knoblauch mariniert mit Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	39
mit Kartoffelgratin und 3erlei Marktgemüse	41
Brust von der Maispoularde 180 Gramm mit Rohschinkenchip, getrockneten Tomaten und Salbei	39
mit Kartoffelgratin und 3erlei Marktgemüse	
Geschnetzeltes vom Säuli [130g] Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	33
Geschnetzeltes vom Kalb [130g] Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	44
Piccata vom Schweizer Poulet, Tomatensauce [160g] mit Schinken, Champignons, Spaghetti und Tomatentürmchen	30
Piccata vom Säuli [160g], Tomatensauce mit Schinken, Champignons, Spaghetti und Tomatentürmchen	33
Streifen von der Rindshuft [130g] „Stroganow“ Gemüsereis	38
Schweinesteak [160g] mit Raclettekäse überbacken, grünem Pfeffer und karamellisierte Zwiebeln	35
Bratkartoffeln und saisonales Gemüse [3erlei]	
Rinds-Hackbraten [180g] mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Gemüse [3erlei]	36
Schweizer Pouletbrüstchen [160g] mit Rohschinkenchips an Marsalajus Bramatapolenta und saisonales Gemüse [3erlei]	33
Buure- und Kalbsbratwurst [je 80g] mit Zwiebelsauce Rösti und saisonales Gemüse [3erlei]	28
<b><i>Nachservice „Rustikal“</i></b>	
Komplett [muss für 80% der Gäste bestellt werden] [40 Gramm Fleisch = 1 Tranche Fleisch] inkl. Beilagen	10

# HERRENHAUS

***Natürlich sind auch alle Schlossdamen zum Hauptgang eingeladen.***

im 3-Gang/ab 4-Gang

Schloss-Hit Filet vom Kalb [150/120/100g] mit Whisky-Senfkruste	58/52/48
Königsklasse Filet vom Rind [150/120/100g] mit gebrochenem Pfeffer und Rosmarinjus	59/54/49
Filet vom Kalb [150/100g] mit Waldpilzen und Marsalajus	58/48
Duo von Rindsfilet [110] und Ragout [50g] an Rotweinsauce	56
Entrecôte vom Schweizer Rind [220g] an Rotweinsauce	58
Roastbeef vom Schweizer Rind [180g/140g] an Sauce Béarnaise	56/46
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel [180/140g] mit Kräuterrahmsauce	44/34
Runder Mocken vom Kalb im Crêpemantel [180g/140g], Madeira Jus	46/36
Runder Mocken vom Rind [160g/110g], Madeira Jus	44/34

## **Stärke Beilagen:**

Gratin, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Kartoffel Cup Cake, Pilawreis, Tagliatelle, Polenta  
Gemüse-Cous cous, Spätzli, Kartoffelmoussline

## **Gemüse:**

Duo von Karotten, Spinat mit Mascarpone, Bohnen im Speckmantel, Broccoli mit Mandeln,  
Blumenkohl mit Eier-Brösel, Saisongemüse [3erlei], mediterranes Gemüsetürmchen

die saisonalen

- gerösteter Kürbis [Sept-Februar]
- Wirsingköpfchen mit Haselnüssen [September - November]

Kräutertomate [Juni-Sept.],

Ofen-Randen [Sept.-Febr.]

## **Nachservice „Herrenhaus“**

Komplett [muss für 80% der Gäste bestellt werden] 15  
[40 Gramm Fleisch = 1 Tranche Fleisch] inkl. Beilagen

# TISCHGRILL & SCHLOSS FONDUE CHINOISE

*Grill, Raclette und Fondue, gemütliches kochen auf dem Tisch.*

Min. 15 Personen bis max. 32 Personen

Optimal 3-4 Tische à 6 Personen = 24 Personen

## **Raclette**

Feinster höhlengereifter KALTBACH Käse, 250 g	33
<i>à discrétion [Preis nur in Verbindung mit einer Vorspeise]</i>	45
Nachservice Raclettekäse	pro 100g 12

Kleine Kartoffeln, Essiggemüse, Mango-Chutney

## **Tischgrill**

Grill und Raclette [200g Fleisch mit 150g-Raclette]	49
<i>à discrétion [Preis nur in Verbindung mit einer Vorspeise]</i>	55

Grill [Fleisch, 250g]	45
<i>à discrétion gemischte Fleischplatte [Preis nur in Verbindung mit einer Vorspeise]</i>	58

Nachservice: Raclette, pro 100g	12
Nachservice: Fleisch, pro 100g	14

Fleisch:

Schweinesteak, Pouletbrust, Rindshuftsteak, Chipolata und Schloss Wyher Würstli, Speck

Saucen:

Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Mango-Chutney, BBQ

Beilagen:

kleine Kartoffeln [Gschwellti], Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln

## **Schloss Fondue Chinoise**

In der Gemüsebouillon	
Fleisch, handschnitt, 220g	45
<i>à discretion gemischte Fleischplatte</i>	58

Nachservice Fleisch, pro 100g	14
-------------------------------	----

Fleisch:

Rinds, Kalb, Poulet, Schwein

Saucen:

Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Mango-Chutney, Kräuterquark

Beilagen:

kleine Kräuter-Kartoffeln, Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln, Ananas



# SCHLOSSHOF

## *Vegane Gerichte.*

### VORSPEISEN

Salatbowle mit Gemüsecruditee [Vegan]	13
Karottensuppe mit Ingwer und gerösteten Cashewnuts [Vegan]	16
Knackige Blattsalate mit gebratenem Tofu und Granatapfelkernen [Vegan]	13

### HAUPTGANG/ZWISCHENGERICHT

	als
Hauptgang/Zwischengang Couscous in der Tomate mit Kräuter-Olivenöl [Vegan]	35/23
Linsencurry mit Basmatireis und Broccoli [Vegan]	35/23
Quinoataler mit Spinat und Champignon [Vegan]	35/23
Planted Chicken mit Bratkartoffeln und Broccoli [Vegan]	35/23

### DESSERT

Fruchtsalat [3 Fruchtkomponente]	13
mit Kugel Himbeersorbet	15
Veganes Schokoladenküchlein mit Himbeersorbet	16

# SCHLOSSGESPENSTER

## *Für die jungen Schlossbewohner (bis 15 J.).*

Hackbällchen mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	
5 Bällchen	19
3 Bällchen	13
Spaghetti mit Tomatensauce	15
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Rübli	
9 Stück	19
5 Stück	11
Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	10
<b>Glace</b>	
Je Kugel Vanille-Vanille	4

# SCHLOSSFEUERWERK

*Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste.*

## Schloss-Hit-Dessert

**Dessert-Sinfonie „Schloss Wyher“** 17

Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting  
Kokosnussparfait  
Mini Fruchtsalat  
Caramelchöpfli

**Desserttrilogie „Schloss Altishofen“** 16

Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting  
Willisauerringli Parfait  
Panna Cotta mit Mangosauce

**Desserttrilogie „Madame Hemmel“** 16

Hausgemachtes Zimtparfait  
Brownie mit Beerenkompott  
Mini Fruchtsalat

**Desserttrilogie „Pfyffer“** 15

Hausgemachter Brownie  
Vanilleglace **oder** Himbeersorbet **oder** Mango-Passionsfruchtsorbet  
Mini Fruchtsalat

Willisauerringli Parfait mit Fruchtsauce  
mit Fruchtsalat 13

Schokoladenmousse „Schloss Wyher“  
mit Crème Gruyère und Fruchtsauce 14

Crema Catalana mit Himbeersorbet 14

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace 12

Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace  
und Beerenkompott 12

Gebrannte Crème mit Mandelkrokant 10

Apfeltarte mit Vanilleglace 12

Frischer Fruchtsalat  
mit Rahm 12  
mit Kugel Vanilleglace + 4

Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce 12

Variation von Schweizer Käsesorten  
mit Birnenbrot und passenden Beilagen 15  
2 Hart und 2 Weichkäse


## **Kaffeegebäck (mind. 15 stk pro Sorte):**

Luxemburgerli 2.- /Stück

Brownies 2.- /Stück

# DESSERT- & KÄSEBUFFET

*Krönender Abschluss für Ihren festlichen Anlass.*

<b>Dessertbuffet „Schloss Wyher“</b> (ab 30 Personen)	präsentiert in	24
Dunkles Schokoladenmousse	Gläsli (pro Person 1)	
Früchtemousse (Saisonal)	Gläsli (pro Person 1)	
Gebrannte Crème	Gläsli (pro Person 1)	
Tirami sú	in Porzellan 1/3 Cocotten	
Panna Cotta	in Porzellan-Schäleli	
Schloss-Brownie	auf Schiffertafel	
Proftiroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce	auf Etagere	
Früchtepalette mit saisonalen Früchten (3 Sorten)	in Porzellan-Schalen	
<b>Frühling (März-Juni)</b>		
- Erdbeeren		
- Ananas		
- Orange		
<b>Sommer (Juni-August)</b>		
- Ananas		
- Kirschen/Aprikosen (nach Verfügbarkeit)		
- Wassermelone		
<b>Herbst (September-Oktober)</b>		
- Trauben		
- Ananas		
- Orange		
<b>Winter (November-Februar)</b>		
- Ananas		
- Orange		
- Kiwi		
<b>Optional</b>		
Luxemburgerli (Schokolade oder Fruchtaroma) auf Schiffertafel		2.- /Stück
<b>Glace/Sorbet</b> Min. pro Sorte in 15er Einheiten, diverse Sorten		4
Glace: Vanille, Schokolade		
Sorbet: Zitronen, Mango-Passion, Himbeere		
<b>Schweizer Käseplatte</b> (160 g/Pers)		16
gereifter Sbrinz, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Fürtüfeli mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Birnenbrot und Schrauben-Brot		
<b>Käsebuffet</b> (ab CHF 100.-)		
Schweizer Käsespezialitäten nach ihren Wünschen zusammengestellt. Tessiner Feigensenf, Birnenbrot, Baumnüssen, Dörraprikosen, Preiselbeeren, Mango-Chutney, Thymianhonig		

## Hochzeitstorte by Wunschgebäck im Wasserschloss Wyher

wunschgebäck

### INDIVIDUELLE WÜNSCHE KREATIV UMGESETZT

Euer grosser Tag steht an und ihr wünscht euch eine unvergessliche Hochzeitstorte? Dann seid ihr bei Wunschgebäck genau richtig! Alle Torten und Gebäcke werden von mir in Handarbeit für euch hergestellt. Jede Kreation ist ein Unikat. Individuelle Wünsche meiner Kunden setze ich mit grosser Kreativität und Liebe zum Detail um. Selbstverständlich lege ich auf den Geschmack der Torte genauso grossen Wert wie auf das Aussehen.



**Wunschgebäck.ch**

Sarah Häfliger  
Grosslörzigen 15  
6143 Ohmstal

Telefon 079 434 08 60  
www.wunschgebäck.ch



### Dessert-Duo/Trilogie/Sinfonie

#### Dessert

- Nur Hochzeitstorte, Schnittgeld [Service, Teller, Besteck, Reinigung] 7

#### Dessert-Duo

- Hochzeitstorte, 1 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 10

#### Dessert-Trilogie

- Hochzeitstorte, 2 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 13

#### Dessert-Sinfonie

- Hochzeitstorte, 3 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 15

# MITTERNACHT IM SCHLOSS

*Für den kleinen Hunger während dem Fest  
oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum selbst schöpfen*

Schloss Wyher Schweinswürstli [1 Paar] mit Senf und Brot	9
Wienerli [1 Paar] mit Senf und Ketchup und Paillasse Brot dunkel	9
HOT DOG 1 Wienerli mit Senf, Mayo, Röstzwiebeln, Ketchup mit Hot-Dog-Brot sep.	7

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG

*Von hier, von dort.*

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet	Frankreich

Preisänderungen ab 01.01.2026 vorbehalten.