




STIFTUNG
WAGERENHOF



Speisekarte



Feine Düfte wehen aus dem Gemüsebeet, vermischen sich mit Blumentupfern, wandern in die Küche. Dort kreierte der Küchenchef mit seiner Crew raffinierte und gesunde Kompositionen. Fein im Geschmack und eine Freude für das Auge.

Guten Appetit

Leckerbissen für jeden Anlass

Sie planen eine Tagung, einen festlichen Anlass, ein Seminar, eine Geburtstagsfeier in kleinem Rahmen oder gar einen Grillplausch im Freien? Bei uns im Wagerenhof stehen Ihnen nicht nur verschiedene Räume zur Verfügung, wir servieren Ihnen auch exzellente Speisen in einer reichhaltigen Auswahl. Frisch zubereitet und von hoher Qualität. Was wir nicht aus dem eigenen Gemüse- und Früchteanbau pflücken, beziehen wir aus der nahen Region.

Sollten Sie eine ganz bestimmte Vorstellung haben, greifen wir gerne Ihre Ideen auf und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Ob Speisen, Räume, Infrastruktur oder Blumen-Dekorationen aus der eigenen Gärtnerei, wir nehmen uns gerne Zeit für ein beratendes Gespräch und legen Ihnen eine individuelle Offerte vor. Bei Fragen und Reservationen helfen Ihnen unser Küchenchef und das Gastro-Team weiter.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen stimmigen Anlass.



Häppchen für den Apéro

Apéro-Igel

für 6 Personen mit Oliven, Salami, Käse

pro Igel CHF 28.50

Blätterteig-Gebäck

verschiedene Sorten

3 Stück CHF 5.70

Hausgemachtes

Apéro-Gebäck

warme Schinkengipfel, Pizzaschnecken,
Pilzkrapfen

pro Stück CHF 2.00

Gefüllte Laugenbrötchen

mit Ei, Gurken, Salami oder Schinken

pro Stück CHF 4.90

Gefüllte Laugenbrötchen

mit Lachs, Bündnerfleisch oder Rohschinken

pro Stück CHF 5.80

Amuse Bouche

mit Salami, Schinken, Käse, Ei oder Gurken

pro Stück CHF 1.90

*

oder

mit Lachs, Rohschinken oder Bündnerfleisch

pro Stück CHF 2.00

Canapé Triangel

mit Ei, Gurken, Schinken oder Salami

pro Stück CHF 2.40

*

oder

mit Thon, Lachs oder Rohschinken

pro Stück CHF 3.00

Gemüsedip

verschiedenes Gemüse mit
zwei hausgemachten Saucen

pro Person CHF 5.20

Steh-Apéro

mit feinen belegten Brötchen, Apéro-Igel,
Gemüsedip mit zwei hausgemachten Saucen,
kleinen Schinkengipfeli und
Pilzkrapfen
Blätterteigstängeli mit
Feigensenf

*

pro Person CHF 18.50

Apéro Deluxe

Apéro-Igel mit Käse, Salami, Oliven und
mehr, Amuse Bouches (kleine belegte Brötli)
mit Salami, Schinken, Käse oder Ei

Gemüsedip mit hausgemachter Sauce,
hausgemachtes Blätterteig-Gebäck wie
Pizzaschnecken, Schinkengipfeli

Rindfleischbällchen mit Meerrettich
Tartelettes mit Hüttenkäse, Crevettenspiessli
und Pouletspiessli mit Saucen

Süsse Brownies und gefüllte Tartelettes

**

Süppchen nach Saison in Espressotässchen
Pilzrisotto auf Tellerli

*

pro Person CHF 38.00

Die aufgeführten Apéros sind
mögliche Beispiele. Je nach Budget und
Vorlieben stellen wir für Sie in einem
persönlichen Gespräch einen individuellen
Apéro zusammen, der Ihren
Wünschen entspricht.

Menüs 3 Gänge

Menü 1

Tagessuppe

Hausgemachter Hackbraten
an Kräuterrahmsauce
Grüner Kartoffelstock mit Erbsen
Glasierte Karotten

**

Himbeerquark

*

CHF 30.50

Menü 2

Melonen mit Rohschinken

Forellenfilet an Rosapfeffersauce
Gemischter Reis

**

Vanilleglacé mit heissen
Beeren

*

CHF 36.50

Menü 3

Bündner Gerstensuppe

Beinschinken im Zopfteig
Kartoffelsalat

**

Tiramisu

(je nach Saison auch mit Beeren)

*

CHF 37.00

Menü 4

Hüttenkäse-Terrine garniert mit Salat

Pouletbrust an Currysauce
mit gebratener Apfelscheibe
Gemischter Reis

**

Gebrannte Crème mit
geschlagenem Rahm

*

CHF 37.50

Menü 5

Blattsalat mit lauwarmen
Gemüsestreifen

Lachsschnitzel auf Chicoréesauce
Salzkartoffeln

**

Vanilleglacé mit heissen Beeren

*

CHF 38.50

Menü 6

Grüner Blattsalat mit lauwarmen
Poulet- und Gemüsestreifen

Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli

Glasierte Karotten

**

Fruchtsalat mit Rahm

*

CHF 38.00

Menü 7

Blattsalat mit geräucherten
Entenbruststreifen

Gebratene Felchenfilet mit Mandeln
Salzkartoffeln

**

Apfeljalousie mit
Vanillesauce

*

CHF 41.00

Menü 8

Gemischter Blattsalat mit gerösteten
Brotwürfeln und Speckstreifen
an italienischer Sauce oder Thurgauersauce

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce

Safrannudeln

Gemüse Garnitur

**

Schwarzwälder Becher

*

CHF 57.00

Menüs 4 Gänge

Menü 9

Zitronensuppe

Gemischter Blattsalat an Haussauce

Schweinsschulterbraten glasiert

Kartoffelgratin

Gemüse Garnitur

**

Coupe «Grosi»

Zimtglacé mit gedämpften Apfelschnitzen

*

CHF 45.00

Menü 10

Tomatensuppe mit Orangenfilets

Blattsalat mit gerösteten

Sonnenblumenkernen

Pouletbrüstchen gefüllt mit

Pilzen und Kräutern an Rieslingsauce

Schwarzer Duftreis

**

Thurgauer Süssmost-Crème

*

CHF 52.50

Menü 11

Tomatensuppe mit Orangenfilets

Spargelsalat oder Nüsslisalat mit Ei
(je nach Saison)

Gefülltes Kalbscarrée mit

Pistazien und Pilzen

Herzoginkartoffeln

Gemüse Garnitur

**

Süssmostcrème nach

Thurgauer Art

*

CHF 64.50

Menü 12

Geräuchertes, lauwarmes Forellenfilet

an Estragonsauce

Schwarzer Duftreis

Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln

Roastbeef an Grünpfeffersauce

Kartoffelgratin

Gemüse Garnitur

**

Fruchtsalat mit Rahm

*

CHF 82.00

Vegetarische Menüs

Menü 13

Blattsalat mit Pilzen
und gerösteten Brotwürfeln

Vegetarische Tortellini
an Gemüsesauce

**

Wagi-Cake

*

CHF 35.50

Menü 14

Randensuppe
mit Gemüsestreifen

Frischkäseterrine
mit Blattsalaten garniert

Zucchini-Piccata
mit Tomatensauce
Spaghetti

**

Schokoladencreme
mit Bananen

*

CHF 39.00

Wir verwöhnen Sie auch
gerne mit saisonalen Angeboten
wie Spargeln, Pilzen usw.

Bitte fragen Sie uns
danach.

Wagi-Grill "spezial"

ab 40 Personen

Salatbuffet mit 12 verschiedenen Salaten
je nach Saison
drei verschiedenen Salatsaucen
und Garnituren

Brotkorb

Grillspiesse mit Rind-, Kalb- und
Schweinefleisch,
Chippolata und Speck

**

Dessertbuffet:

Gebrannte Crème, Fruchtsalat
aus frischen Früchten, Fruchtwähen,
Schokoladenmousse, Meringue, saisonale
Früchte oder Beeren
und Schlagrahm

*

pro Person CHF 84.00

Grillspiesse mit Crevetten

*

pro Person CHF 87.00

Business-Lunch

Wagi-Teller mit Felchenfilet

Gebrautes Felchenfilet mit
Apfelwürfeln, Melonenschnitt und Roh-
schinken, ein Stück Brie, Hüttenkäse-Terrine,
mit Salatbouquet garniert

CHF 27.00

Wagi-Teller mit Pouletbrüstchen

Gefülltes Pouletbrüstchen,
Melonenschnitt und Rohschinken,
ein Stück Brie, Hüttenkäse-Terrine,
mit Salatbouquet garniert

CHF 34.50

Warmer, vegetarischer Teller

Zucchini-Piccata mit Tomatensauce,
Melonenschnitt, ein Stück Brie und
Hüttenkäse-Terrine

CHF 28.00



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat

CHF 7.50

Gemischter Blattsalat

CHF 8.50

Salat vom Buffet, Teller mit 8 verschiedenen Salaten und Brot vom Brotkorb

CHF 14.50

Salat vom Buffet, Teller mit 12 verschiedenen Salaten und Brot vom Brotkorb

CHF 19.00

Hüttenkäse-Terrine

CHF 13.50

Geräucherte Entenbrust garniert mit Blattsalat, Toast und Butter

CHF 17.00

Melonen mit Rohschinken garniert

CHF 15.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Apfelschaum, Toast und Butter

CHF 16.50

Warme Vorspeisen

Vegetarische Tortellini mit Randen-Gemüsesauce

CHF 9.50

Gnocchi an Gemüsesauce

CHF 8.50

Pilzragout mit Kräutern auf Toast

CHF 9.50

Felchenfilet gebraten mit Apfelwürfeln und Salzkartoffeln

CHF 12.00

Es stehen Ihnen drei hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl: Thurgauer Sauce, Italienische Sauce, Französische Sauce

*
Unser Küchenchef berät Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menüs.

Hauptgerichte

Rindsfilet-Medaillon
mit Grünpfeffersauce

CHF 51.00

Schweinsfilet im Blätterteig,
Blattspinat und Speck
mit Hollondaisesauce

CHF 42.00

Pouletbrust
gefüllt mit Pilzen und Kräutern
mit Rieslingsauce

CHF 35.00

Kalbsschulterbraten glasiert

CHF 36.50

Dazu servieren wir Ihnen:
Gemüse Garnitur und wahlweise
Herzogin Kartoffeln, Kartoffel-
gratin, Gemüseris oder
Teigwaren

Desserts

Süssmostcrème
nach Thurgauer Art

CHF 7.00

Schokoladenmousse

CHF 8.50

Tiramisu
(je nach Saison auch mit Beeren)

CHF 7.00

Coupe «Nonna»
Zimtglacé mit Apfelstückli

CHF 7.80

Fruchtsalat
aus saisonalen Früchten

CHF 7.20

Hausgemachte Fruchtwähen

CHF 4.50

ApfelalOUSIE
mit Vanillesauce

CHF 7.40

Apfelmus
mit rumgetränktem Biscuit
nach Art des Hauses

CHF 7.40

Zuschlag:
Desserts mit Rahm serviert

CHF 1.20

Die auf den vorangehenden Seiten
erwähnten Vorspeisen, Hauptgerichte und
Desserts sind Möglichkeiten, aus denen Sie
Ihr Menü für Ihre Gäste zusammenstellen
können. Gerne verändern wir das
Menü auch individuell nach
Ihren Vorlieben.

Brunch

Wir beraten Sie gerne bei Ihrem geplanten Brunch (ab 25 Personen) und stellen für Sie nach Ihren Wünschen ein gluschtiges Buffet zusammen.

Für kleinere Gruppen oder Einzelpersonen empfehlen wir den Sonntags-Brunch. Er findet jeden ersten Sonntag im Monat in unserer Gärtnerei statt.

Reservation unbedingt empfohlen, da immer schnell ausgebucht. Kann auch unter www.wagerenhof.ch oder Telefon 044 905 13 57 reserviert werden.

Feines für die Pause

Hausbrot

mit Käse, Schinken, Fleischkäse
oder Salami

CHF 6.50

Gefüllte Laugenbrötchen

mit Bündnerfleisch, Rohschinken oder
geräuchertem Lachs

CHF 5.60

Gefüllte Laugenbrötchen

mit Käse, Schinken, Fleischkäse
oder Salami

CHF 4.70

Belegte Canapés

mit Schinken, Salami, Ei, Thunfisch,
Gurken oder Tomaten

CHF 4.80

Belegte Canapés

mit Rohschinken oder
geräuchertem Lachs

CHF 5.80

Buttergipfel

CHF 1.60

Früchte-Korb

frische Früchte à discrétion

pro Person CHF 3.70

Muntermacher Pause

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineral,
Buttergipfel, Fruchtekorb

pro Person CHF 9.50

Aufschnitt-Teller

mit verschiedenem Aufschnitt,
Schinken, Salami, Hüttenkäse-Terrine,
einem Stück Käse, Brot und Butter

CHF 21.00

*


kleine Portion

CHF 18.00

Kalter, vegetarischer Teller

verschiedene Käsesorten,
Hüttenkäse-Terrine garniert mit
verschiedenen Salaten

CHF 19.50



Wir bereiten Ihre Menüs in unserer Küche
aus frischen, saisonalen Zutaten.

Herkunft Gemüse

Gemüse teilweise aus dem eigenen
Bio-Betrieb (Knospe)

Herkunft Fleisch

vorwiegend Schweizer Fleisch, teilweise
vom eigenen Bio-Betrieb (Knospe).

Herkunft Fisch

Süßwasser-Fische aus Zucht, Felchen
aus dem Bodensee, je nach Saison

Alle Preise inkl. 8% MwSt.

Kontakt



STIFTUNG
WAGERENHOF

Stiftung Wagerenhof
Heim für Menschen mit
geistiger Behinderung
Asylstrasse 24
8610 Uster

Telefon 044 905 13 57
Telefax 044 905 13 13
gastroevents@wagerenhof.ch
www.wagerenhof.ch

Postcheck 80-2573-0



Der Wagerenhof besitzt
das SQS-Zertifikat und wird
von ZEWO als gemeinnüt-
zige Institution anerkannt.