




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 Fruchteanbau 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  
Gemüwestreifen

\*\*\*

Lachsschnitzel auf Chicoréesauce  
Salzkartoffeln

\*\*

Vanilleglacé mit heissen Beeren

\*

CHF 38.50

### Menü 6

Grüner Blattsalat mit lauwarmen  
Poulet- und Gemüwestreifen

\*\*\*

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](http://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

## Belegte Canapés

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

CHF 4.80

## Gefüllte Laugenbrötchen

mit Bündnerfleisch, Rohschinken oder  
geräuchertem Lachs

CHF 5.60

## Belegte Canapés

mit Rohschinken oder  
geräuchertem Lachs

CHF 5.80

## Gefüllte Laugenbrötchen

mit Käse, Schinken, Fleischkäse  
oder Salami

CHF 4.70

## Buttergipfel

CHF 1.60

## Früchte-Korb

frische Früchte à discrétion

pro Person CHF 3.70



### *Muntermacher Pause*

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineral,  
Buttergipfel, Fruchtkorb

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.