



Central-Wiener Schnitzel Abend

6. November 2025

Türöffnung ab 18:00 Uhr

Vielfältiges Offenwein-Angebot

von Baur au Lac Vins

Für Reservationen [hier](#) klicken

Menü mit Schnitzel:

Apéro-Speisen:

Schubladenkäse vom Chäs Stöckli auf Hausbrot
frischer schwarzer Trüffel und Trüffelhonig
Kürbiskokosnusscremesuppe Kürbiskernöl
Fregola Sarda-Salat mit geräuchertem Burrata

Hausgebeizter Saibling aus Bremgarten
Gebackene Randen
Buttermilch-Vinaigrette, Pumpernickelcrumble

Wiener Schnitzel
Bratkartoffel mit Gemüse und Peterli
Gurkensalat, Preiselbeersauce

Panettone mit Fior di Latte-Glacefüllung | 14
Beerenkompott

Menü mit
Apéro-Speisen, Saibling & Wienerschnitzel ohne Dessert | 81

Das Kalbfleisch, der Saibling sowie das Brot stammen aus der Schweiz.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Vegetarisches Menü:

Apéro-Speisen

Schubladenkäse vom Chäs Stöckli auf Hausbrot
frischer schwarzer Trüffel und Trüffelhonig
Kürbiskokosnusscremesuppe Kürbiskernöl
Fregola Sarda-Salat mit geräuchertem Burrata

Vorspeise

Gebeizte Rüepli «falscher Lachs»
Gebackene Randen
Buttermilch-Vinaigrette, Pumpernickelcrumble

Paniertes Enoki-Pilz-Schnitzel
Bratkartoffel mit Gemüse und Peterli
Gurkensalat, Chilli-Süss-Sauersauce

Panettone mit Fior di Latte-Glacefüllung | 14
Beerenkompott

Menü vegetarisch mit

Apéro-Speisen, Rüepli-Vorspeise & Enoki-Schnitzel ohne Dessert | 63