



Winterzauber

Galgenen

Speisen und Getränke

winterzauber-galgenen.ch



Winterzauber
Galgenen

Herzlich willkommen im Winterzauber in
Galgenen.

Ich freue mich, dass du heute hier bist. Du kommst an, lässt den Alltag draussen und tauchst in einen warmen Abend ein. Das Licht im Iglu, die ruhige Stimmung, die Nähe zu den Menschen, die dir wichtig sind. Genau für diese Momente gibt es unseren Winterzauber.

In dieser Karte findest du Menüs, die mit Herz gewählt sind. Frische Zutaten, klarer Geschmack, viel Sorgfalt in jedem Teller. Du entscheidest, worauf du Lust hast, und machst dir einen Abend, der Wärme schenkt und in Erinnerung bleibt.



Winterzauber
Galgenen

Vorspeisen

Gemischter Salat

Ein frischer, knackiger Genuss:

Unser gemischter Salat vereint zarte Blattsalate, saftige Tomaten, aromatische Gurkenscheiben und geraffelte Karotten. Verfeinert mit Randen, Mais und Zwiebelsprossen. Serviert mit Ihrem Wunschdressing – ob klassisch mit Balsamico, französischer- oder italienischer Sauce. Eine perfekte Harmonie aus Frische und Geschmack, ideal als Vorspeise oder leichte Beilage.

CHF 12



Nüsslisalat mit Ei

Ein zarter Klassiker mit feiner Note:

Unser Nüssli-Salat, auch bekannt als Feldsalat, besticht durch seine nussige Frische und wird liebevoll mit perfekt gehacktem Ei garniert. Abgerundet mit einem leichten Dressing nach Wahl – ob mit französischer- oder italienischer Sauce. Ein eleganter Genuss, der Natürlichkeit und Geschmack harmonisch verbindet.

CHF 14

mit gebratenem Speck

CHF 17



Deklaration Käse: Schweiz - aus der Region
Deklaration Fleisch: Schweiz - aus der Region
Deklaration Brot: Schweiz - aus der Region

alle Preise sind inklusive 8.1% MwSt.



Winterzauber
Galgenen

Hauptmenü

Hochwertiges Käsefondue-Erlebnis

Ein Genussklassiker der alpinen Küche:

300 Gramm feinster geschmolzener Käse, verfeinert mit erlesenen Zutaten.
Dazu servieren wir kleine Kartoffeln, feines, in breite Stücke geschnittenes
Brot, Silberzwiebeln, Cherrytomaten, Champignons und Cornichons. Perfekt
für gesellige Stunden und unvergessliche Momente.

Pro Person: CHF 32

Exquisites Fondue Chinoise Erlebnis

Ein eleganter Klassiker für besondere Momente:

250 Gramm zartes Fleisch – Rindshuft, Schweinsnierstück und Pouletbrust –
fein portioniert und bereit für den Genuss. Dazu reichen wir eine Auswahl an
erlesenen Saucen, frisches Gemüse, Pommes und Reis. Ein Fest für
Feinschmecker, perfekt für gesellige Stunden in stilvollem Ambiente.

Pro Person: CHF 57

Exklusives Tischgrill-Erlebnis mit Raclette

Ein Erlebnis für Geniesser:

300 Gramm hochwertiges Fleisch – zartes Rindshuft, Schweinsnierstück,
Pouletbrust, Speck und aromatische Chipolata – ergänzt durch 200 Gramm
feinsten Käse in vier Sorten: Knoblauch, Pfeffer, Chili und Nature. Dazu
servieren wir ausgewählte Beilagen, die den Genuss abrunden. Perfekt für
gesellige Stunden voller Geschmack und Vielfalt.

Pro Person: CHF 62

Deklaration Käse: Schweiz - aus der Region
Deklaration Fleisch: Schweiz - aus der Region
Deklaration Brot: Schweiz - aus der Region

alle Preise sind inklusive 8.1% MwSt.



Winterzauber
Galgenen

Desserts

Tiramisu

Ein italienischer Klassiker, der auf der Zunge zergeht.

Unser Tiramisu vereint zarte Löffelbiskuits, getränkt in aromatischem Espresso, mit einer luftigen Mascarpone-Creme und einem Hauch Kakao. Ein süsser Genuss, der Sie direkt nach Bella Italia entführt.

CHF 12



Schokoladenmousse

Ein Traum in Schokolade.

Unsere luftig-leichte Schokoladenmousse aus feinster Schokolade und hochwertiger Sahne verführt mit cremiger Textur und intensivem Geschmack – ein himmlischer Genuss für Schokoladenliebhaber.

CHF 11



Schokotraum

Ein Dessert, das seinem Namen alle Ehre macht.

Der Schokotraum vereint saftigen Schokoladenkuchen, cremiges Parfait und einen flüssigen Kern. Gekrönt mit Schokoraspeln und frischer Minze – ein Genuss für alle Schokoladenliebhaber.

CHF 14



alle Preise sind inklusive 8.1% MwSt.



Winterzauber
Galgenen

Getränke

Alkoholfreie Getränke:

Coca-Cola	0.33l	CHF 5
Coca-Cola Zero	0.33l	CHF 5
Sprite	0.33l	CHF 5
Fanta Orange	0.33l	CHF 5
Rivella Rot	0.33l	CHF 5
Apfelschorle	0.33l	CHF 5
Ice Tea Peach / Lemon	0.33l	CHF 5
Moretti alkoholfrei		CHF 6
San Bitter	0.1l	CHF 5
San Pellegrino	0.5l	CHF 5
Aqua Panna	0.5l	CHF 5
Café Crème		CHF 4
Espresso		CHF 4



Alkoholische Getränke:

Moretti	5%	0.33l	CHF 6
Calanda Radler Panaché	2%	0.33l	CHF 6
Limoncello		4cl	CHF 7



Winterzauber
Galgenen

Apero

Aperol Spritz	CHF 12
Gespritzer Weisswein süß/sauer	CHF 9
Martini Bianco	CHF 8
Prosecco	CHF 8

Weissweine

Pinot Gris AOC

Schweiz, 13.8%	7.5 dl
Traubensorte: Pinot Gris	CHF 39

Beschreibung: Pinot Gris AOC, Hedinger

Aus der Buebenthalde, der steilsten Reblage. Kräftige Aromatik mit Noten von Steinobst und Honig. Gut strukturiert mit geschmeidigem Mundgefühl.

Sauvignon Blanc

Schweiz, 12.5%	7.5 dl
Traubensorte: Sauvignon Blanc	CHF 43

Beschreibung: Sauvignon Blanc AOC, Hedinger

Funkelndes Grüngelb, würzige Nase, duftend nach Stachelbeeren, Grapefruit. Angenehme Gaumenharmonie mit einer erfrischenden Säure. Ein Aromaerlebnis, langer Abgang.

Fläscher Weissburgunder AOC

Schweiz, 12.5%	7.5 dl
Traubensorte: Weissburgunder	CHF 62

Beschreibung: Fläscher Weissburgunder AOC, Jann Marugg

Duftet sortentypisch nach Birne und Kräuter, wirkt animierend am Gaumen und besitzt ein lebendiges Süß-Säure Spiel.



Winterzauber
Galgenen

Rotweine

Ronchedone IGT

Italien, 14.0%

Traubensorte: Marzemino, Sangiovese, Cab. Sauvignon

7.5 dl

CHF 55

Beschreibung: Ronchedone IGT

Cà dei Frati Die Nase ist sehr reich mit Noten von roten Früchten, mazerierten Blaubeeren, Kirschen in Alkohol, Balsamico- und Marmeladennoten. Am Gaumen ist er kraftvoll und prägnant, sauber, würzig, mit einer schönen Säure, ein Zeichen des Benacense-Bodens.

Settebraccia Salento IGP

Italien, 14.5%

Traubensorte: Negroamaro, Susumaniello

7.5 dl

CHF 45

Beschreibung: Settebraccia Salento IGP

Cantina Sampietrana Sattes Purpur. Herrliches Bukett nach dunklen, reifen Beeren und Waldbeeren-Kompott. Delikate Noten von Vanille und Gewürzen. Am Gaumen elegant, gehaltvoll mit weichen, runden Tanninen. Wunderbare Kompottnoten, begleitet von feinen Tabak- und Röstaromen. Geschmackvoller Abgang.

Crocco Re dei Re

Italien, 14.0%

Traubensorte: Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Montepulciano, Primitivo, Negroamaro, Malvasia nera, Sangiovese

7.5 dl

CHF 63

Beschreibung: Crocco Re dei Re Vino Rosso

Tief-dunkles Rot mit rubinroten Schattierungen. Bouquet von reifen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, feine Würzigkeit mit Nuancen von Tabak. Harmonisch, lebendig und gut strukturiert. Ausgewogene Tannine, eine leichte natürliche Restsüsse und erfrischende Säure runden diesen aussergewöhnlichen Wein ab. Der Wein ist weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die kaum zu enden scheint.



Winterzauber
Galgenen

Eccellenza Rosso IGT

Italien, 16,5%

Traubensorte: Sangiovese

7,5 dl

CHF 89

Beschreibung: Eccellenza Rosso IGT

Poggio Rozzi Leuchtendes Granatrot mit grosser Farbdichte und hoher Viskosität. In der Nase vielschichtig und intensiv. Reife Pflaumen, Schwarzbeeren, Johannis- und Brombeeren, Brunellen, umrahmt von würzigen Noten wie Kaffee, Bitterschokolade und Tabakblatt. Im Geschmack gerbstoffreich und mit angenehmer Frische sehr harmonisch. Ein voller Körper und seine kräftige Struktur verleihen ihm zusätzlich eine Persistenz ohne Ende.



Grappa

Grappa Ris. Imp. Tyrolensis Wild Cherry

Italien, 40%

Traubensorte: Lagrein

4 cl

CHF 9

Beschreibung: Grappa Ris. Imp. Tyrolensis Wild Cherry, Walcher Selektion der Rebsorten Lagrein und Pinot Noir. Veredelung im kleinen Holzfass der Wildkirsche für mehr als 50 Monate. Bezaubernde Aromatik von Gewürzen und roten Früchten. Geschmeidigkeit und runde Fülle am Gaumen.





Preisliste 2025-2026

alle Preise sind inklusive 8.1% MwSt.