




Winterzauber

Galgenen

Speisen und Getränke



winterzauber-galgenen.ch



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.





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.

Hauptmenü

Hochwertiges Käsefondue-Erlebnis

Ein Genussklassiker der alpinen Küche:

300 Gramm feinsten 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.

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 feinsten 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



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 |


Apero



| | |
|----------------------------------|--------|
| Aperol Spritz | CHF 12 |
| Gespritzter 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 Buebehalde, 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.

Rotweine

Ronchedone IGT

Italien, 14.0%

7.5 dl

Traubensorte: Marzemino, Sangiovese, Cab. Sauvignon

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%

7.5 dl

Traubensorte: Negroamaro, Susumaniello

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%

7.5 dl

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

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.



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.