

Vorspeisen

| | |
|--|------------------------|
| Consommé mit Kräuter-Flädli | Fr. 10.50 |
| Kürbiscrème-Suppe mit steirischem Kürbiskernöl | Fr. 12.00 |
| Grüner Salat Kopfsalat mit Ei, Croûtons & French - Dressing | Fr. 11.00 |
| Gemischter Salat mit Feigensenf - Dressing | Fr. 12.80 |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons & French - Dressing Simmentaler Hobelkäse und Trauben | Fr. 12.50 Fr. 15.00 |
| Frischer Randensalat mit Speck, Croûtons & French - Dressing | Fr. 12.00 |
| Hausgemachte Wildterriner vom Hirsch und Reh im Speckmantel mit Birne & Portwein, dazu Apfelchutney und Nüsslisalat | Fr. 21.00 |
| Rindstatar mit Toast Kräutersalat und Sauerrahm, wahlweise mit Calvados, Cognac oder Whiskey | Fr. 21.50 |

Aus Meer & Garten

| | |
|---|-----------|
| Casarecce porcini* mit Steinpilzen, getrockneten Tomaten, Rosmarin und Rahm | Fr. 29.00 |
| Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis | Fr. 32.00 |
| Kürbis-Ingwerravioli * auf Wirsingbeet an einer Amaretto-Apfelsauce | Fr. 29.00 |
| Gebratener Zander* auf Champagner - Sauerkraut, mit Petersilienkartoffeln | Fr. 40.00 |
| Seeteufel Medaillons* an einer Safransauce, mit Zucchetti - Risotto | Fr. 42.00 |

*Speisen mit *, servieren wir auch in kleineren Portionen und einer Reduktion von Fr. 5.00.*

Agenda

Familien-Brunch am Sonntag, 01. Oktober 2017 von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr, pro Person Fr. 50.00.

„Tischlein deck dich...“ Jeden Mittwoch- und Donnerstagabend im November. Das Überraschungsmenü inkl. Weinbegleitung mit musikalischer Umrahmung für Fr. 128.00 pro Person

Deklaration: Kalb-CH, Rindsfilet-AUS (kann mit Hormonen/Antibiotika behandelt worden sein), Rindstatar-CH, Kalbsleber-CH, Perlhuhn-F, Poulet-CH, Zander-EST, Seeteufel-NL/GB, Schinken/Speck-CH, Reh-CH, Hirsch-NZ, Hirschhaxe-DE,

Wild und Amarone à la carte

| | |
|--|-----------|
| Hirsch Ossobucco * zart geschmorte Hirschhaxe (ausgelöst) mit Spätzli und Rosenkohl | Fr. 36.00 |
| Perlhuhn gefüllt mit Aprikosen und Pistazien serviert mit einem Wildjus, Weissweinisotto und Wirsing-Gemüse | Fr. 36.00 |
| Rehschnitzel mit Birne * an einer Wildrahmsauce mit Spätzli und Rotkraut | Fr. 42.00 |
| Hirschrücken mit Holunder * mit einer Holundersauce, dazu Rosenkohl-Schwarzwurzelgemüse und Nudeln | Fr. 46.00 |
| REHRÜCKEN * Geniesserplatte ab 2 Personen / pro Person dazu servieren wir die feinen herbstlichen Beilagen und unsere hausgemachten Spätzli | Fr. 62.00 |
| Rehrückenteller mit etwas weniger Beilagen | Fr. 52.00 |

Klassiker

| | |
|--|-----------|
| Thurgauer Leberli * Kalbsleber in Butter gebraten, mit Äpfeln und Most verfeinert und Rösti | Fr. 38.00 |
| Zürcher Geschnetzeltes * Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti | Fr. 42.50 |
| Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse und Pommes Frites | Fr. 42.00 |
| Rotes Poulet - Curry „Waldmannsburg“ * Pouletfleisch mit asiatischem Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis | Fr. 36.00 |
| Rindsfilet an Steinpilzsauce (220 gr) * und Butternudeln | Fr. 56.00 |
| CHÂTEAUBRIAND Doppeltes Rindsfilet vom australischen Cassino Beef mit Sauce Béarnaise, Gemüse Variété und Kartoffel-Gratin ab 2 Personen erhältlich / pro Personen | Fr. 64.00 |

Die Offenweine

| | | |
|---|------|-------|
| Weiss | | |
| Roter Veltliner, Weingut Familie Bauer | 2015 | 8.60 |
| Pinot Gris, Kellerei Gianni Boner, Malans | 2012 | 10.00 |
| Rossj-Bass, Piemont/Gaja | 2012 | 14.60 |
| Rot | | |
| Ripasso "Viticoltori", Tommasi | 2014 | 7.80 |
| Amarone, San Rustico | 2011 | 11.20 |
| Amarone Marchesa Margherita, Paladin | 2012 | 11.90 |
| Amarone "Viticoltori", Tommasi | 2012 | 13.00 |
| Amarone "La Marega", Le Salette | 2012 | 14.00 |
| Amarone Classico, Villa Rizzardi | 2009 | 14.60 |