

# WALDMANNSBURG

entdecken · feiern · geniessen

## California Cuisine

*Caesar's Salad Fr. 13.50*

*Yellow Pepper Soup with Ginger Fr. 11.50*

*Avocado with Shrimps on Mango-Vinaigrette Fr. 19.50*

\*

### **Lemon Chicken**

*Maispouardenbrust am Spiess mit Zitronensauce, Peperonata-Reis und junge Kefen Fr. 38.50*

### **Surf'n Turf**

*Rindsfilet-Medaillon und Riesencrevetten vom Grill mit Sauce Hollandaise*

*California Asparagus und Frühlingskartoffeln*

*mit 160gr Beef Fr. 55.50 / mit 120gr Beef Fr. 47.50*

### **Meat Loaf**

*Kalbs-Hackbraten mit Pilz-Rosmarysauce, dazu frischer Spinat und „mashed potatoes“ Fr. 38.50*

### **US Entrecôte**

*Grilliertes und tranchiertes US Entrecôte mit Kräuterbutter Fr. 45.00*

*- mit Wedges und Barbeque-Sauce oder mit Frühlingssalaten plus Fr. 8.00*

## *New World Wines* (per dl):

<i>California white</i>	<b>Chardonnay Vintners Reserve 2005</b>	<i>Kendall-Jackson</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.30</i>
<i>New Zealand white</i>	<b>Sauvignon Blanc Martinborough 2008</b>	<i>Paliser Estate</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.80</i>
<i>California red</i>	<b>Merlot Blue Label 2006</b>	<i>Francis Ford Coppola</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.30</i>
<i>Sonoma Valley red</i>	<b>Zinfandel Jack London 2006</b>	<i>Kenwood Winery</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>California Coast red</i>	<b>Cabernet Sauvignon Vintners Reserve 2005</b>	<i>Kendall Jackson</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.40</i>
<i>South Africa red</i>	<b>Pinotage Carpe Diem 2006</b>	<i>Diemersfontein</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.70</i>
<i>Australia red</i>	<b>GSM Blend Mc Laren Vale 2003</b>	<i>Rosemount</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.60</i>
<i>Argentina tinto</i>	<b>Decero Mendoza Malbec 2008</b>	<i>Remolinos Vineyard</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.70</i>