

WALDMANNSBURG

entdecken · feiern · geniessen

Suppen & Salate

Consommé

mit Siedfleischstreifen & Flädli Fr. 11.50

Limetten – Kokos – Süppchen

mit Koriander Fr. 12.50

Kopfsalat

mit Ei-Vinaigrette Fr. 10.80

Gemischter Salat

mit Tessiner Feigensenfsauce Fr. 12.80

Blattsalat mit Eierschwämmli

& Melone Fr. 17.50

Saisonsalat mit überbackenem Ziegenkäse

& Kräuterpesto Fr. 17.50

Vorspeisen

Duo

mit Rauchlachs und Cocktail-Crevetten, Toast Fr. 22.50

Avocado mit Crevetten

an Himbeer-Vinaigrette Fr. 21.50

Rindstatar

mit Toast & Butter Fr. 22.50 / 38.00

...für grosse & kleine Feste...

Tischlein deck dich

5- Gang-Menu „Surprise“ mit Apéro und auserlesenen Weinen,
umrahmt von kleinem Konzert, Kerzen, Blumen und märchenhaftem Gedeck.

Pro Person Fr. 128.00

Aufführungen: 3./4./10./11./17./18./24./25. November 2010

5 stilvolle Stuben und Säle

16 bis 40 Gäste: Salon, Veranda-Flügel, Waldmanns-Stube, Garten-Saal
**Und ab 40 bis 100 Personen feiern Sie ganz herrschaftlich im Palais
Waldmannsburg.**

Was unsere Stammgäste lieben..

Lamm-Entrecôte mit Kräuterschaum

Geschmorte Tomaten & Bratkartoffeln Fr. 42.50

Gebratenes Saibling Filet

mit Zitronensauce, Spinat & Reis Fr. 39.00 / 34.00

Kalbs Cordon Bleu

-- mit Gemüse garnitur & Pommes Frites Fr. 42.50

- mit Sommersalaten Fr. 42.50

Rindsfilet „Carlo“

Rindsfiletwürfel mit Eierschwämmli auf Gnocchi Fr. 44.50

Geschnetzeltes nach Zürcher Art

mit Butter-Rösti Fr. 42.50 / 37.50

Rindsfilet - Steak “Au Poivre”

Australisches Cassino Beef mit Cognac-Pfeffersauce & Taglierini Fr. 50.50

- mit zusätzlichen drei Gemüsen plus Fr. 6.00

...köstlich & festlich...

CHÂTEAUBRIAND

Doppeltes Rindsfilet vom australischen Cassino Beef

mit Sauce Béarnaise, Gemüse-Variété & Pommes Frites

ab 2 Personen erhältlich / pro Pers. Fr. 64.00 / im Garten Tellerservice

Ergänzende Deklarationen

Kalb fleisch – Schweiz / Lamm-Entrecôte – Australien oder Neuseeland / Kaninchen frisch vom Hof – Schweiz