

Vorspeisen

Grüner Salat Kopfsalat mit Ei, Croûtons & French Dressing	Fr. 12.00
Karotten-Ingwer Suppe mit Kräuter-Grissini	Fr. 12.00
Farbiger Tomatensalat mit Schweizer Burrata und Pesto	Fr. 14.00
Wassermelone mit Fregola Sarda Pasta und Fetakäse	Fr. 15.00

Tatar-Festival

(Alle unsere Tatars sind auch als Vorspeisen erhältlich)

Avocado Tatar
mit Sweet Chili Sauce, Mango Chutney und
Sauerrahm
Fr. 28.00

Lachs Tatar
mit Sauerrahm, Salzzitrone und Meerrettich
Fr. 34.00

Tuna Tatar
Yellowfin Tuna mit Wasabi Mayonnaise,
Passionsfrucht Gelee und Sojasauce
Fr. 38.00

Rindstatar «Klassisch»
auf Wunsch mit
Calvados, Cognac oder Whisky
dazu Chilisaucen und Sauerrahm
Fr. 36.00

Rindstatar Café de Paris
gratiniert mit Kräuterbutter dazu Chilisaucen,
confierte Tomate und Gartenkräuter Pesto
Fr. 38.00

**Zu all unseren Tatars gibt es Toast oder Wurzelbrot,
sowie unser hausgemachtes Kräuter Pop-Corn.**

Unsere 3 grossen Leidenschaften

Qualität.

Wir arbeiten ausschliesslich mit lokalen und langjährigen Partnern zusammen. So kommen die Erdbeeren und der Salat vom Beerstecher, das Fleisch von Zürcher und Toggenburger Metzgern, der Fisch von Bianchi oder die exotischen Früchte von Ernst Welti.

Bei unseren Grundprodukten akzeptieren wir keine 99%, sondern nur das Beste findet den Weg auf unsere Teller und wo immer möglich, beziehen wir unsere Lebensmittel aus der Schweiz.

Handwerk.

Wir sind stolz auf unsere Berufe und machen sie gerne. Von den Salatsaucen bis zu den Sorbets ist bei uns praktisch alles selbst gemacht und nur ganz wenige Ausnahmen (Nudeln, allergenfreie Produkte) kaufen wir fixfertig ein.

Das Arbeiten am Tisch (Service) ist unsere Kür und wo immer möglich wird es in die Speisekarte eingebaut.

Ausbildung.

Seit Jahren bilden wir erfolgreich die nächste Generation von Köchen und Gastgebern aus und auch aktuell befinden sich 6 Lernende bei uns in Ausbildung. ÜBRIGENS... kennen Sie bereits deren «Burg-Lädeli»?

Vegetarisch

Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse mit «planted chicken» (vegan) an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 34.00
Hausgemachte Gnocchi an Salbeibutter * mit Zucchetti Würfeln und Schmortomaten	Fr. 32.00

Fisch

Schweizer Egli Filets (La Perche Loë) im Bierteig gebacken * mit Sauce Tartar und Schnittlauch-Kartoffeln	Fr. 42.00
Lachstranche vom Swiss Alpine Lachs * an einer Zitronensauce mit Spinat und Pilaw Reis	Fr. 40.00

Fleisch

Schweizer Rindsfiletmedaillon (190g) an einer Eierschwämmli Sauce mit Taglierini	Fr. 58.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 44.00
Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse & Schweizer Poulet an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 38.00
Gebratenes Lammentrecôte mit einer Chili-Knoblauch-Kruste * Caponata Gemüse, Kartoffelgratin und Merlotjus	Fr. 46.00
Zürcher Geschnetzeltes * Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti	Fr. 42.50
CHÂTEAUBRIAND Doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise Gemüse Varieté mit fünf verschiedenen Gemüsen und unserem Kartoffel-Gratin ab 2 Personen erhältlich / pro Person	Fr. 66.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.

Deklaration: Kalb-CH, Rindsfilet-CH, Egli-CH, Poulet-CH, Rindstatar-CH, Schinken/Speck-CH, Lachs-CH Lamm-IRL, Tuna-FAO71 Pacific-Western Central