

## Vorspeisen

Weisse Spargel-Riesling-Suppe mit Tahiti-Vanilleschaum von der «The Vanilla GmbH», Schlieren	Fr. 13.00
Zitronengras-Ingwer-Kraftbrühe mit Lachsravioli und Frühlingszwiebeln	Fr. 13.00
Gemischter Salat Verschiedene angemachte Salate & Blattsalat mit Feigensenfdressing	Fr. 13.00
Frühlingsalat mit grünen Spargeln Junger Blattspinat, Endivie, Portulak, Nüsslisalat an einem Himbeer-Dressing	Fr. 13.00
Grüner Papaya Salat & Crevetten mit Spargeln & Ananas-Salsa	Fr. 18.00
Hausgeräucherte CH-Lachsforelle vom Kundelfingerhof mit Wachholder geräuchert dazu Bärlauch-Blinis & Crème fraîche-Dill-Honigsauce	Fr. 22.00

## Vegetarisch

Frühlingsmorchel-Risotto mit Spargeln * dazu Schmortomaten und Parmesan Späne	Fr. 34.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis mit Poulet	Fr. 34.00 Fr. 38.00

## Fisch

Schweizer Zander * schonend gegart, auf einem Spargel-Fenchelbeet mit Weisswein-Dillsensauce und Petersilienkartoffeln	Fr. 46.00
Swiss Lachs gebraten aus Lostallo * mit Bärlauch Risotto & Karotten-Vanillepüree	Fr. 44.00
Gebratener Bärenkrebs * mit Yuzu-Melissen Sauce, Taglierini & Spinat	Fr. 45.00

## Agenda

### **Living Gastro**

*Gehobene Gastronomie neu, lebendig und unterhaltsam interpretiert. Direkt bei Ihnen am Tisch.  
am **21. April 2023**, **18. August 2023** und **17. November 2023**. Fr. 175.00 alles inklusive.  
Für weitere Informationen kontaktieren Sie unsere Webseite [www.waldmannsburg.ch](http://www.waldmannsburg.ch)*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Deklaration: Kalb-CH, Rind-CH, Schwein-CH, Lamm-IRL, Lachsforelle-Kundelfingerhof, Lachs-CH, Zander-CH, Poulet-CH, Bärenkrebs-F, Tuna-  
ECU/VNM, Crevetten DNK

## Fleisch

Rosagebratener Kalbshohrücken* mit Marsalasaucе, Bratkartoffeln und weissen Flaacher Spargeln	Fr. 48.00
Kalbs Involtini mit Spargeln an einer Marsalasaucе, gefüllt mit Rohschinken und Contadou dazu farbiger Spargel und Weissweinrisotto	Fr. 47.00
Lammkoteletts mit Honig-Portweinjus * serviert mit Spinat, Blumenkohl und Kartoffelgratin	Fr. 55.00
Schweizer Rindsfilet (180g) mit Bärlauch-Nusskruste * an einer Sântismalt-Sauce, Frühlingsgemüse und Pommes Frites	Fr. 58.00

## Klassiker

Geschnetzeltes Zürcher Art * Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti	Fr. 44.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 44.00
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

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

## Die Offenweine

<b>Spargeln &amp; Wein einmal anders - Winzer-Champagner - serviert im Burgunderglas</b>		
Pierre Brocard- Tradition, Winzer-Champagner, (PN, Chardonnay & PB)		15.50
<b>Weiss</b>		
Mâcon Verzé AC, Domaines Leflaive		11.20
Riesling, «vom Schiefer» Gut Hermannsberg		9.90
Sauvignon Blanc, Nadine Saxer, Neftenbach		8.30
ANASTASIA, Grillo Sicilia		7.10
<b>Rot</b>		
Symphonie Rouge, Besson-Strasser, (CS, Zweig, PN)	2019	9.40
Malanser Grand Cru, Gianni Boner, Malans	2017	12.00
Briego, Gran Reserva, Bodegas Briego, Ribera del Duero	2011	13.70
Il Pino di Biserno, (Me, CS, CF), Tenuta di Biserno	2020	12.80
Rioja Reserva, Viña Arzendar	2015	12.20