

## Vorspeisen

Spargeln & Radieschen mit Frühlingssalaten serviert mit in Vieille Pommes eingelegtem Apfel an einer Schnittlauch-Speck-Vinaigrette	Fr. 15.00
Hausgeräucherte Entenbrust mit Brunnenkresse-Dill Salat an Rosenblüten-Lychee-Dressing	Fr. 19.00
Erbsen – Edamame Tatar mit Minze dazu Wasabi-Mayonnaise & Nori Chips	Fr. 17.00
Grüner Salat mit Ei, Croûtons & French - Dressing	Fr. 14.50
Gemischter Salat verschiedene marinierte Salate & Blattsalatbouquet an einem Feigensenf - Dressing	Fr. 15.00
Garnelen-Bisque mit Crevetten Einlage & Thymian	Fr. 15.00
Shiitake Consommé (vegetarisch) mit Spinat-Ricotta-Ravioli, Pinienkernen & frischem Koriander	Fr. 14.00

## Aus Garten & Meer

Hausgemachte Spinat-Bärlauch-Knödel* mit Bergkäse auf zweifarbigem Spargel-Gemüse	Fr. 38.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten, Galgantwurzel, Bambussprossen), an einer Roten Currysauce, dazu Jasminreis	Fr. 40.00
Weisse Spargeln aus Flaach* mit Sauce Hollandaise & Frühlingkartoffeln	Fr. 39.00
Portion Landrauchschinken	Fr. 15.00
Portion Rauchlachs	Fr. 10.00
Kabeljau Royal im Speckmantel auf einem Lorbeerspiess* dazu Beurre Blanc, Federkohl & Kurkuma Pilawreis	Fr. 45.00
Crevetten mit Bärlauchpesto* dazu Mangold & Tagliolini	Fr. 44.00

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

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Deklaration: Kalb-CH, Rind-CH, Forelle-CH, Ente-FR, Schwein-CH, Crevetten VNM, Kabeljau-Nordostatlantik. IS FAO27*

*Poulet-CH, Kaninchen-HU, Buttertoast und Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf, Glutenfreies Brot: Deutschland*

...für Sie am Tisch filetiert, angerichtet & tranchiert...

**Ganze Forelle aus Bachs (begrenzte Anzahl vorhanden)**

nach Wahl „Blau“ oder „Meunière“, am Tisch filetiert & mit Blattspinat serviert  
dazu Frühlingkartoffeln oder Kurkuma-Pilawreis, Beurre Noisette oder Zitronensauce Fr. 46.00

**Geschnetzeltes Zürcher Art\* - serviert in zwei Gängen**

**(im Geniesser Garten als Tellerservice in einem Gang serviert)**  
Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti & Gemüse Fr. 46.00

**CHÂTEAUBRIAND**

Doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise  
Gemüse Varieté mit fünf verschiedenen Gemüsen & unserem Kartoffel-Gratin  
ab 2 Personen erhältlich / pro Person Fr. 69.00

## Hauptgerichte

**Osso Bucco**

dazu Spinat-Bärlauch Knödel mit Oregano & Blumenkohlgemüse Fr. 49.00

**Kalbs Involtini**

gefüllt mit Rohschinken, Spargel & Contadou,  
dazu Thymian-Rahmsauce, gebratener Spargel & Tagliolini Fr. 50.00

**Kaninchenragout mit Piment\***

dazu Rosmarin-Safran Kartoffelstock & Federkohl Fr. 46.00

**Schweizer Rindsfilet-Medaillon (190gr.)\***

an einer Wachholder-Gin-Sauce, mit Kartoffelgratin & Mangold Fr. 59.00

**Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“\* (scharf)**

Schweizer Poulet mit asiatischem Gemüse  
an einer Roten Currysauce mit Jasminreis Fr. 44.00

**Cordon Bleu „Waldmannsburg“**

mit Gemüse & Pommes Frites Fr. 46.00

## Agenda

### Living Gastro by Waldmannsburg

**GEHOBENE GASTRONOMIE NEU, LEBENDIG UND UNTERHALTSAM  
INTERPRETIERT - DIREKT BEI IHNEN AM TISCH!**

Unser Nachwuchs tranchiert, filetiert, flambiert, oder richtet bei jedem Gang Komponenten direkt vor Ihnen an. Sie präsentieren gastronomische Klassiker, sowie Innovative Küche, begleitet von erlesenen Tropfen auf einzigartig anschauliche und persönliche Weise.

Bei diesem 5-Gang-Überraschungsmenu für alle Sinne, inklusive Apéro und Weinbegleitung zelebrieren wir unser traditionelles sowie modernes Gastro-Handwerk.

**Pro Person Fr. 175.- / Beginn um 19 bis ca. 23 Uhr**

30.05.2025 | 18.07.2025 | 31.10.2025

Beschränkte Platzzahl, bitte reservieren.