

## Vorspeisen

Solothurner Weinsuppe mit Korbelschaum	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und French-Dressing	Fr. 13.00
Gemischter Salat mit Feigensenf - Dressing	Fr. 13.00
Duett von der geräucherten Lachsforelle Heiss und kaltgeräucherte Lachsforelle vom Kundelfingerhof mit Apfel-Meerrettichschaum und Hirtenparisette	Fr. 18.50
Schweizer Rindstatar mit Säntis Malt Whisky aromatisiert, dazu Toast und Sauerrahm	Fr. 21.50

## Vegetarisch

Vegetarische Capuns gefüllt mit Gemüse und überbacken mit «Praditschöler» Alpkäse	Fr. 34.00
Hausgemachte Schweizer Alpenkräuter-Ricotta-Ravioli mit Parmesan, auf einem Gemüsepüree mit Blütendekor	Fr. 33.50

## Fisch

Ganze Forelle „Blau“ oder „Meunière“ aus Bachs Bio-Forellen von der Familie Glauser ca. 300gr mit Salzkartoffeln und Beurre Noisette	Fr. 40.00
Schweizer Saibling gebraten vom Kundelfingerhof an Safransauce mit Spinat und Reis	Fr. 42.00

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

## Agenda

**Chalbermetzgete und Appenzöller Stobete am 05. Februar 2022**, ein genussreicher Abend mit urig-edlen Spezialitäten vom Kalb, Musik mit dem „Echo vom Schwendental“. Vorspeise-Hauptspeise-Dessert (vom Buffet) und Apéro pro Person Fr. 95.00

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, Lachsforelle-CH, Forelle-CH, Saibling-CH, Poulet-CH

## Heiweh-Chuchi

Kalbshacktäschli an Morchelsauce mit Spätzli und Wintergemüse	Fr. 42.00
Rindsschmorbraten «Suure Mocke» mit Kartoffelstock und Schmorgemüse	Fr. 38.00
Gebratenes Lammentrecôte aus dem Berner Oberland * mit einer Chili-Knoblauch-Kruste, Wintergemüse Kartoffelgratin und Merlotjus	Fr. 52.00
Siedfleisch mit Mark an einer kräftigen Bouillon mit Kartoffeln und Wurzelgemüse	Fr. 42.00

## Klassiker

Geschnetzeltes Zürcher Art * Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti	Fr. 44.00
Kalbs Leberli * in Butter gebraten mit Kräutern und Rösti serviert	Fr. 38.00
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

## Die Offenweine

<b>Weiss</b>		
St. Saphorin, Domaine des Faverges (Chasselas)	2018	7.00
Chardonnay, Erich Meier, Uetikon am See	2017	10.80
Fläscher Pinot Gris, Hansruedi Adank	2020	10.30
Petite Arvine, John & Mike Favre	2019	9.80
<b>Rot</b>		
Cabernet Dorsa, Ustermer Schlosswein, Eveline Heusser	2019	9.20
Adelheid (Pinot Noir, Cabernet)	2018	9.10
Malanser Grand Cru, Gianni Boner, Malans (PN)	2016	11.80
Unicus Cuvée, (PN, Diolinoir, Syrah) Philipp Constantin	2018	8.90
Sinfonia, Chiericati (Merlot)	2016	11.30