

Vorspeisen

Oxtail Claire mit Gemüse und Ochschwanz Einlage	Fr. 13.00
Zitronengras-Kokos-Suppe mit Curry und Curryschaum	Fr. 13.00
Gemischter Salat Verschiedene angemachte Salate und Blattsalat mit Feigensenfdressing	Fr. 13.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und French-Dressing	Fr. 14.00
Schweizer Rauchlachs mit Spinatwaffel, Hüttenkäse & Kresse	Fr. 23.00
Capuns «our dal chaz» mit Sauce Mornay	Fr. 21.00

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocchi* dazu Schmortomaten und Parmesan Späne	Fr. 36.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis mit Poulet	Fr. 38.00 Fr. 42.00

Fisch

Ganze Schweizer Forelle Nach Wahl „Blau“ oder „Meunière“ und am Tisch filetiert dazu Salzkartoffeln und Beurre Noisette	Fr. 43.00
Swiss Lachs gebraten aus Lostallo* dazu Yuzusauce mit Reis und Spinat	Fr. 46.00
Jakobsmuscheln mediterranée* Serviert mit Broccolini und Gnocchi	Fr. 44.00

Agenda

Living Gastro

*Gehobene Gastronomie neu, lebendig und unterhaltsam interpretiert. Direkt bei Ihnen am Tisch. am **19. April 2024, 19. Juli 2024, 04. Oktober 2024** und **27. Dezember 2024**. Fr. 175.00 alles inklusive.*

Für weitere Informationen kontaktieren Sie unsere Webseite www.waldmannsburg.ch

Fleisch

Rosagebratenes Schweizer Kalbssteak*	Fr. 58.00
Serviert mit Morchelsauce, Taglierini und Broccolini	
Lammgeschnetzeltes*	Fr. 45.00
mit Pinienkernen, Sonnen-getrockneten Tomaten und Gnocchi	
Geschmorte Rindskopf-Bäggli	Fr. 44.00
mit Kartoffelstock und Saucenrübli	

Klassiker

Geschnetzeltes Zürcher Art*	Fr. 44.00
Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce, serviert mit Rösti	
Cordon Bleu „Waldmannsburg“*	Fr. 44.00
mit Gemüse und Pommes Frites	
Kalbs Leberli*	Fr. 38.00
Mit Zwiebeln in Butter gebraten, mit Kräutern verfeinert und serviert mit Rösti	
CHÂTEAUBRIAND	Fr. 66.00
Doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise Gemüse Varieté mit fünf verschiedenen Gemüsen und unserem Kartoffel-Gratin ab 2 Personen erhältlich / pro Person	

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

Offenweine

Lachsfarbener Weisswein	
Federweisser, Weingut Baur, Berg am Irchel, leicht prickelnder, fruchtiger Wein	7.50
Weissweine	
Chardonnay, IT «Ciampagnis» DOC, Vie di Romans, Friaul, kräftige exotische Noten	9.90
Sancerre, FR (Sauvignon Blanc), Loire Domaine de Sarry, typische Holunderblüten-Noten	9.50
Grüner Veltliner «Ried Lamm», Schloss Gobelsburg, AT, intensiv mit dezenter Holznote	12.90
Rotweine	
Zweigelt, Hans Wiesendanger, Ossingen, Überraschung aus dem Weinland	7.90
Sinfonia, Merlot (Chiericati), kräftiger Barrique-Merlot	11.90
NOSTRUM IGT, (Sang., Me, Pugnitelto, Foglia Tonda), fruchtig-würzige Aromen	10.80
Vina Ardanza, Rioja Reserva (Temp., Garnacha), Kräftiger Rioja mit Viel Frucht und Holz	11.90
Tempranillo Uli Metzger, DE, Pfalz, Aromen von schwarzen Früchten und Holz	12.50

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, Forelle-CH, Rauchlachs-CH, Lachs-CH, Poulet-CH, Jakobsmuscheln-JPN
Wurzelbrot hell, dunkel und Rustico/Toastbrot/Hirtenparisette/Brioche: Ernst Hotz AG, Dübendorf CH, Glutenfreies Brot: Deutschland