

## Heiweh-Chuchi

Solothurner Weinsuppe mit Kerbelschaum	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und French-Dressing	Fr. 13.00
Schweizer Rauchlachs mit Spinatwaffel, Hüttenkäse & Kresse	Fr. 22.00

## Vegetarisch

Vegetarische Ravioli, hausgemacht Kräuter & Randen Ravioli auf Gemüsepüree-Beet, überbacken mit Parmesan als Vorspeise	Fr. 36.00 Fr. 20.00
--	------------------------

## Fisch

Ganze Forelle aus Bachs Nach Wahl „Blau“ oder „Meunière“ und am Tisch filetiert dazu Salzkartoffeln oder Reis, Beurre Noisette oder Zitronensauce	Fr. 42.00
---	-----------

## Fleisch

Rindsschmorbraten «Suure Mocke» * mit Kartoffelstock und Wintergemüse	Fr. 38.00
Geschnetzeltes Zürcher Art * Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti	Fr. 44.00
Kalbs Leberli * in Butter gebraten mit Kräutern und mit Rösti serviert	Fr. 38.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Spinat, Rüeblli und Pommes Frites	Fr. 44.00

### **Unsere 3 grossen Leidenschaften**

#### **Qualität.**

Wir arbeiten ausschliesslich mit lokalen und langjährigen Partnern zusammen. So kommt unser Fleisch von regionalen Metzgern und hauptsächlich **aus der Schweiz**.

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 7 Lernende bei uns in Ausbildung. ÜBRIGENS... kennen Sie bereits deren «Living Gastro-Projekt»?

## Fernweh-Chuchi

Vietnamesische Nudelsuppe mit Reisnudeln, Sojabohnen und Frühlingszwiebeln	Fr. 12.00
Rainbow – Buddha Bowl Assortierte Gemüsesalate mal anders	Fr. 14.00
Tuna Tataki Kurzgebratener Yellowfin Tuna im Sesammantel, mit Gurken -Rettich Spaghetti und Wasabi-Apfelsorbet	Fr. 22.00

## Vegetarisch

Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten, Galgantwurzel, Bambussprossen), an einer Roten Currysauce mit Jasminreis mit Poulet Fleisch	Fr. 36.00 Fr. 40.00
--	------------------------

## Krustentiere

Gebratene Crevetten an Knoblauchmarinade * mit Fried Rice und Wok Gemüse	Fr. 46.00
---	-----------

## Fleisch

Surf'n Turf * Rindsfiletmedaillon mit Crevette, Sauce Béarnaise, Marktgemüse und Taglierini	Fr. 53.00
Tex-Mex Chicken in Tequila marinierte Maispouletbrust an einer Mango-Papaya Sauce mit Artischocken,-Mais, Peperoni, & Country Wavefries	Fr. 42.00
CHÂTEAUBRIAND Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Gemüse Variété 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.

## 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, Rauchlachs-CH, Forelle-CH, Poulet-CH, Maispoularde-F, Tuna-VNM, Crevetten-VNM