

Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Spargeln & Radieschen mit Frühlingsalaten & Speck serviert mit in Vieille Pommes eingelegtem Apfel an einer Schnittlauch-Vinaigrette | Fr. 15.00 |
| Hausgeräucherte Entenbrust mit Brunnenkresse-Dill Salat an Rosenblüten-Lychee-Dressing | Fr. 19.00 |
| Gemischter Salat Verschiedene angemachte Salate & Blattsalate mit Feigensenfdressing | Fr. 14.00 |
| Erbsen – Edamame Tatar mit Minze dazu Wasabi-Mayonnaise & Nori Chips | Fr. 17.00 |
| Spargelcrèmesuppe mit Spargelstücken & Rahmhaube | Fr. 14.00 |
| Shiitake Consommé (vegetarisch) mit Spinat-Ricotta-Ravioli, Pinienkernen & frischem Koriander | Fr. 14.00 |

Vegetarischer Frühling

| | |
|---|-----------|
| Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi* mit Spargeln, Frühlingsmorcheln & Belper Knolle | Fr. 40.00 |
| Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis | Fr. 40.00 |
| Weisse Spargeln aus Flaach* mit Sauce Hollandaise & Frühlingskartoffeln | Fr. 39.00 |
| Portion Landrauchschinken | Fr. 10.00 |
| Portion Rauchlachs | Fr. 10.00 |

Agenda

„Tischlein deck dich...“

Jeden Donnerstagabend im November.

Zusätzlich am Mittwoch 12. & 19. November 2025 begleitet von klassischer Musik.

Überraschungsmenü inkl. Weinbegleitung mit musikalischer Umrahmung.

Fr. 144.00 pro Person, alles inklusive.

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

| | |
|---|-----------|
| Geschmortes Appenzeller Gitzli mit Bein* - serviert in zwei Gängen serviert mit Frühlingsgemüse & Polenta | Fr. 48.00 |
| Geschnetzeltes Zürcher Art* - serviert in zwei Gängen 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 & unser Kartoffel-Gratin ab 2 Personen erhältlich / pro Person | Fr. 69.00 |

Fleischgerichte

| | |
|--|-----------|
| Pikante Alpsteinpouletbrust gefüllt mit Frischkäse, Morcheln, Peperoni & Peperoncini serviert mit Harissa-Rahmsauce, Frühlingsgemüse & hausgemachten Kartoffel-Gnocchi | Fr. 48.00 |
| Rosagebratener Kalbshohrücken* mit Thymian-Rahmsauce, Frühlingsgemüse & Tagliolini | Fr. 49.00 |
| Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse & Pommes Frites | Fr. 45.00 |
| Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) Schweizer Poulet mit asiatischem Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis | Fr. 44.00 |

Fischgerichte

| | |
|--|-----------|
| Gebratener Zander dazu Beurre Blanc, grüne Spargeln & Pilawreis | Fr. 44.00 |
| Schweizer Bio-Forellenfilets – Müllerinnen Art dazu Beurre Noisette, Spinat & Pilawreis | Fr. 47.00 |
| Teriyaki Riesencrevetten* serviert mit Pak Choi & 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, Schwein-CH, Forelle Bachs ZH, Zander-FAO05, Poulet-CH, Crevetten VN, Ente-FR

Wurzelbrot hell, dunkel und Rustico/Toastbrot/Hirtenparisette/Brioche: Ernst Hotz AG, Dübendorf CH, Glutenfreies Brot: Deutschland