

Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Sommer-Bowl Blattsalat mit Heidelbeeren, Mango, salziger Granola und Limettendressing | Fr. 13.00 |
| Pikante Erdbeer-Wassermelonen-Kaltschale serviert mit Basilikum-Joghurt | Fr. 14.00 |
| Consommé mit hausgemachten Kräuterflädli | Fr. 13.50 |
| Farbiger Tomatensalat mit Burrata und Basilikum | Fr. 16.00 |
| Gemischter Salat mit Tessiner Feigensenfsauce gemischte Gemüsesalate und Salatbouquet | Fr. 14.00 |
| Kopfsalat mit French-Dressing dazu Ei und Croûtons | Fr. 13.50 |

Tatar-Festival

(Alle unsere Tatar sind auch als Vorspeisen erhältlich.)

| | |
|--|--|
| Auberginen-Tatar (vegan) serviert mit Safran-Dip Fr. 32.00/16.00 | Rindstatar «Klassisch» auf Wunsch mit Calvados, Cognac oder Whisky dazu Chilisauce und Sauerrahm Fr. 38.00/24.00 |
| Lachs Tatar serviert mit Sauerrahm Fr. 36.00/23.00 | Rindstatar Café de Paris gratiniert mit Kräuterbutter, dazu pikante Cocktailsauce Fr. 40.00/25.00 |
| Tuna Tatar serviert mit Wasabi-Creme Fr. 36.00/23.00 | |

**Zu all unseren Tatar servieren wir Ihnen eingelegte rote Zwiebeln,
ein hausgemachtes Chutney und Dübendorfer Buttertoast.**

Vegetarisch

| | |
|---|-----------|
| Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis | Fr. 38.00 |
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi* mit Zucchetti, Mascarpone-Tomatensauce und Parmesanchip | Fr. 32.00 |

*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, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.
Deklaration: Kalb-CH, Rindsfilet-CH, Egli-CH, Poulet-CH, Rindstatar-CH, Schinken/Speck-CH, Lachs-FO, Lamm-IRL, Tuna-FAO71 Pacific-Western Central,
Saibling CH, Riesenscrevetten-VNM, Buttertoast und Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf, Glutenfreies Brot: Deutschland

Fleisch

| | |
|---|-----------|
| Scaloppine al limone* | |
| Kalbsschnitzel an einer Limonen Sauce, dazu Sommergemüse und Kräuter-Tagliolini | Fr. 48.00 |
| Cordon Bleu „Waldmannsburg“ | |
| mit Gemüse und Pommes Frites | Fr. 45.00 |
| Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) | |
| asiatisches Gemüse mit Poulet an einer Roten Currysauce mit Jasminreis | Fr. 42.00 |
| Lammentrecôte mit Chimi-Churri-Kruste* | |
| serviert mit Jus, Romanesco und hausgemachten Kartoffelgnocchi | Fr. 49.00 |
| CHÂTEAUBRIAND | |
| Doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise Gemüse Variété mit fünf verschiedenen Gemüsen und unserem Kartoffel-Gratin ab 2 Personen erhältlich / pro Person | Fr. 66.00 |

Fisch

| | |
|--|-----------|
| Schweizer Egli Filets (La Perche Loë) im Bierteig gebacken* | |
| mit Sauce Tartar und Schnittlauch-Kartoffeln | Fr. 46.00 |
| Gebratene Riesencrevetten* | |
| mit Trockentomaten-Olivensalsa, Zucchini-Würfeln und hausgemachten Kartoffelgnocchi | Fr. 43.00 |
| Gebratener Schweizer Saibling | |
| mit Ponzu Sauce, Pak Choi & Jasmin-Fried-Rice | Fr. 47.00 |

Weiss

| | |
|--|-----------|
| tobias BLANC, <i>lieblicher Apéro-Wein (Johanniter, PN, Rivaner), Weingut tobias Berneck, SG</i> | Fr. 8.20 |
| Räuschling Berg, <i>Wein mit knackiger Säure für Apéro und Essen, Weingut Bachmann, Stäfa, ZH</i> | Fr. 8.50 |
| Mountain Blanco, <i>Begleiter zu intensiven Gerichten, (Muscat, trocken), Telmo Rodriguez, Malaga, Spanien</i> | Fr. 9.80 |
| Chardonnay, <i>exotisch-überraschender Chardonnay aus dem Friaul, Ciampagnis, Vie di Romans</i> | Fr. 11.80 |

Rosé

| | |
|---|----------|
| Château La Mascaronne, <i>fruchtig-mineralischer Rosé (Grenache, Cins., Sy, Verm.) FR AOP Bio, Provence</i> | Fr. 9.60 |
|---|----------|

Rot

| | |
|--|-----------|
| Ossinger Zweigelt, <i>fruchtiger Wein mit überraschender Kraft, Hans Wiesendanger, Ossingen, ZH</i> | Fr. 8.40 |
| Merlot Privatkeller, <i>Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und mit kräftig Tannin, Schloss Gobelsburg, AT</i> | Fr. 13.90 |
| OM 500, <i>expressive Aromen von roten Früchten mit Gewürz-Noten (Callet, MN, SY, CS), Oliver Moragues, Mallorca</i> | Fr. 9.90 |
| Hacienda Monasterio, <i>ausbalanciert-kräftiger Wein (Tempranillo, CS, ME) Peter Sisseck, Ribera del Duero</i> | Fr. 13.60 |
| G D'ESTOURNEL AOC, <i>dunkle Früchte mit Noten von Gewürzen und Holz, Ch. Cos d'Estournel, (ME, CS, CF)</i> | Fr. 11.90 |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.
Deklaration: Kalb-CH, Rindsfilet-CH, Egli-CH, Poulet-CH, Rindstatar-CH, Schinken/Speck-CH, Lachs-FO, Lamm-IRL, Tuna-FAO71 Pacific-Western Central, Saibling CH, Riesencrevetten-VNM, Buttertoast und Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf, Glutenfreies Brot: Deutschland