



**WALDMANNSBURG**  
*entdecken · feiern · geniessen*

## Terrassen- und Take-Away Karte

Liebe Gäste,  
wir freuen uns Sie endlich wieder in der Waldmannsburg begrüßen zu dürfen.

Vorläufig noch ausschliesslich im Freien mit einem kleinen-feinen Angebot aus unseren Klassikern, für Sie zusammengestellt.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns **im Garten/Terrasse**  
oder ganz einfach...

unsere Gerichte als Take Away in den eigenen vier Wänden.

En guete...

### Öffnungszeiten:

Unsere Schlossterrasse und der Geniesser Garten sind **ausser bei Regen**

Mittwoch bis Sonntag: 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

**Offen...!!!**

#### **Küche geöffnet:**

Mittwoch bis Freitag von 11.30-14.00 Uhr und 17.00-20.00 Uhr

Samstag & Sonntag von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr (durchgehend)

## Vorspeisen

Saison Salat (Fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot)	Fr. 12.00
Tagessuppen (Fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot)	Fr. 12.00
Rindstatar «als Vorspeise» auf Wunsch mit, Calvados, Cognac oder Whisky dazu Toast und Sauerrahm	Fr. 21.50

## Vegetarisch

Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse mit «planted chicken» (vegan) an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 36.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi * mit veganer Bolognese (Soja)	Fr. 36.00

## Fisch

Schweizer Eglifilets (La Perche Loë) im Bierteig gebacken * mit Sauce Tartar und Schnittlauch-Kartoffeln	Fr. 44.00
---	-----------

## Fleisch

Zürcher Geschnetzeltes * Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti	Fr. 42.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 44.00
Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse Schweizer Poulet an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 38.00
Rindstatar «Klassisch» * auf Wunsch mit, Calvados, Cognac oder Whisky dazu Toast und Sauerrahm	Fr. 36.50

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.  
Deklaration: Kalb-CH, Egli-CH, Poulet-CH, Rindstatar-CH, Schinken/Speck-CH*

## Die Offenweine

<b>Weiss</b>		
Sauvignon Blanc, Nadine Saxer, Neftenbach	2019	8.50
Ardèche Chardonnay IGP, Louis Latour, Burgund	2017	7.50
Dézaley AOC, «Clos des Abbayes», Ville de Lausanne	2017	9.50
Pinot Grigio "Ringberg" DOC, Elena Walch	2019	9.50
<b>Rot</b>		
Bachtobel Nr. 2, Schlossgut Bachtobel Johannes Meier	2014	8.50
Merlot Ticino, Sinfonia, Chiericati	2013	11.50
Hacienda Monasterio, Peter Sisseck	2017	13.00
Château Cap de Faugères, Côtes de Bordeaux, Castillon	2012	9.50
Il Pino di Biserno, (Me, CS, CF), Tenuta di Biserno	2018	13.00