

## Vorspeisen

Caesar's Salat (Römersalat) mit Parmesan, Speck und Croûtons	Fr. 16.00
Kalte Tomatensuppe mit Schweizer Erdbeer-Gin (vegan)	Fr. 12.00
Fenchel-Zucchini Suppe mit Orangenschaum	Fr. 12.00
Farbiger Tomatensalat mit Mozzarella und Pesto	Fr. 15.00
Rainbow – Buddha Bowl Assortierte Gemüsesalate...einmal anders...	Fr. 14.00

## Tatar-Festival

**(Alle unsere Tatars sind auch als Vorspeisen erhältlich)**

Avocado Tatar mit Sweet Chili Sauce, gepfefferte Tomaten, Mango Chutney und Sauerrahm Fr. 28.00/16.00	Rindstatar «Klassisch» auf Wunsch mit Calvados, Cognac oder Whisky dazu Chilisauce und Sauerrahm Fr. 36.00/21.50
Lachs Tatar mit Sauerrahm, Gin-Tonic Gurken und eingelegte rote Zwiebeln Fr. 36.00/21.50	Rindstatar Café de Paris gratinert mit Kräuterbutter dazu Chilisauce, marinierte Champignons und Basilikum-Creme Fr. 38.00/22.50
Tuna Tatar Yellowfin Tuna mit Wasabi Mayonnaise, Yuzu Gelee und Krabben-Chips Fr. 38.00/22.50	

**Zu all unseren Tatars gibt es Toast oder Wurzelbrot**

### Unsere 3 grossen Leidenschaften

#### **Qualität.**

Wir arbeiten ausschliesslich mit lokalen und langjährigen Partnern zusammen. So kommen die Erdbeeren und der Salat vom Beerstecher, das Fleisch von Zürcher und Toggenburger Metzgern, der Fisch von Bianchi oder die exotischen Früchte von Ernst Welti.

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 8 Lernende bei uns in Ausbildung. ÜBRIGENS... kennen Sie bereits unser «Living Gastro» Event.

## Vegetarisch

Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * (scharf) Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 34.00
Kichererbsen-Dal * mit Minze, Sauerrahm und Pitabrot	Fr. 32.00
Thymian Risotto mit Kräuterseitlingen mit Frühlingszwiebeln und Parmesan-Spähne	Fr. 34.00

## Fisch

Schweizer Egli Filets (La Perche Loë) im Bierteig gebacken * mit Sauce Tartar und Schnittlauch-Kartoffeln	Fr. 44.00
Sautierte Riesencrevetten * mit Knoblauch und Kräutern dazu Fried Rice mit Zucchini und Ei	Fr. 42.00

## Fleisch

Schweizer Rindsfiletmedaillon (190g) an einer Pfeffer-Rahmsauce Sauce mit Taglierini und Gemüse	Fr. 58.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 44.00
Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“ * (scharf) Asiatisches Gemüse mit Poulet an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 38.00
Gebratenes Lammchops * an einem Merlotjus mit Pommes Frites und Ratatouille	Fr. 52.00
Scaloppine al limone* Kalbsschnitzel an einer Limonensauce mit Thymian-Risotto und Mandel-Broccoli	Fr. 44.00
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

*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, Riesencrevetten-VNM*