

## Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b> Verschiedene saisonale Gemüsesalate, an einem Feigensenf - Dressing	Fr. 13.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Speck, Croûtons & French - Dressing	Fr. 13.00
<b>Hokaido Kürbiscreme-Suppe</b> mit Rahmhaube & steirischem Kürbiskernöl	Fr. 12.00
<b>Mostbröckli-Carpaccio vom Zürcher Wildschwein</b> mit Apfel, Rucola & Kastanien	Fr. 19.50
<b>Rindstatar mit Toast</b> mit Sauerrahm, gehackten Zwiebeln wahlweise mit Calvados, Cognac oder Whiskey	Fr. 21.50

## Aus Meer & Garten

<b>Herbstteller *</b> mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Mirza-Apfel und Marroni	Fr. 34.00
<b>Steinpilz Ravioli</b> auf einem Sellerie-Blumenkohlpüree an einer Steinpilzsauce	Fr. 36.00
<b>Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ *</b> Asiatisches Gemüse mit «planted chicken» (vegan) an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 34.00
<b>Gebratener Schweizer Zander *</b> auf Blattspinat an einer Himbeer-Beurre Blanc mit Dillkartoffeln	Fr. 45.00

*Speisen mit \*, servieren wir auch in kleineren Portionen und einer Reduktion von Fr. 5.00.*

## Agenda

**„Tischlein deck dich...“** am **4. / 10. / 11. / 18. / 24. / 25. November**. Das Überraschungsmenü inkl. Weinbegleitung mit musikalischer Umrahmung für Fr. 133.00 pro Person

### **Fest in Sicht ???**

Feiern Sie in einem unserer stilvollen Säle für 12 bis 100 Personen. Egal ob Geburtstag, Weihnachtsfeier oder Firmenfest, Dossiers für Familien, Firmen und Hochzeiten, sind vorhanden.

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Deklaration: Kalb-CH, Rindsfilet-CH, Rindstatar-CH, Wildschwein-Mostbröckli-CH, Perlhuhn-F, Zander-CH, Schinken/Speck-CH, Reh-CH, Hirsch-NZ*

## Wild und Amarone à la carte

<b>Hirschkopf Bäggli geschmort *</b> zart geschmorte Hirschbäggli in Rotweinjus mit Feigenrotkraut und Rosmarin Kartoffelstock	Fr. 38.00
<b>Perlhuhn gefüllt mit Cranberrys &amp; Morcheln</b> serviert mit einem Wildjus, frischen Taglierini und Feigenrotkraut	Fr. 36.00
<b>Rehschnitzel mit Weissweibirne *</b> an einer Wildrahmsauce mit Spätzli und Rotkraut & Maroni	Fr. 44.00
<b>REHRÜCKEN</b> Geniesserplatte ab 2 Personen / pro Person dazu die feinen herbstlichen Beilagen und unsere hausgemachten Spätzli	Fr. 62.00
<b>Rehrückenteller mit etwas weniger Beilagen</b>	Fr. 52.00

## Klassiker

<b>Zürcher Geschnnetztes *</b> Kalbsgeschnnetztes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti	Fr. 44.00
<b>Cordon Bleu „Waldmannsburg“</b> mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 44.00
<b>Schweizer Rindsfiletmedaillon (190g)</b> mit Trüffelkruste, an einer Marsalasaucce und frischen Taglierini	Fr. 58.00
<b>CHÂTEAUBRIAND</b> Doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise Gemüse Varieté mit fünf verschiedenen Gemüsen und unserem Kartoffel-Gratin ab 2 Personen erhältlich / pro Person	Fr. 66.00

### **Unsere 3 grossen Leidenschaften**

#### **Qualität.**

Wir arbeiten ausschliesslich mit lokalen und langjährigen Partnern zusammen. So kommt 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 6 Lernende bei uns in Ausbildung. ÜBRIGENS... kennen Sie bereits deren «Burg-Lädeli»?