

Vorspeisen

Gemischter Salat Verschiedene saisonale Gemüsesalate, an einem Feigensenf - Dressing	Fr. 13.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons & French - Dressing	Fr. 14.00
Kürbis-Ingwer-Suppe Hokaido Kürbis mit Rahmhaube, Kürbiskernöl & kandiertem Ingwer	Fr. 13.00
Fruchtiger Herbstsalat Marinierter Chinakohl, Pflaumen, Fenchel, Kürbiskerne, Trauben & Kirschtomaten	Fr. 14.00
Buntes Randen Carpaccio mit Frischkäse mit Baumnüssen, Kerbel & Feigen	Fr. 16.00

Klassiker

Kalbskotlett 300gr mit hausgemachtem Dübendorfer Trüffelbutter dazu Kartoffelgratin & Mandelbroccoli	Fr. 60.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse & Pommes Frites	Fr. 45.00
Schweizer Rindsfiletmedaillon (190g)* mit sautierten Eierschwämmli, Portweinjus & Thymianrisotto	Fr. 58.00
CHÂTEAUBRIAND 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

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

Agenda

„Tischlein deck dich...“ am Donnerstagabend im November

Überraschungsmenü inkl. Weinbegleitung mit musikalischer Umrahmung für Fr. 144.00 pro Person
Musikalische Begleitung; (Gitarre und Saxophon mit Gesang)

Fest in Sicht ???

Feiern Sie in einem unserer stilvollen Säle für 13 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, Perlhuhn-F, Seeteufel Nordostatlantik/Ostsee FZ 027, Schinken/Speck-CH, Reh-CH (Oberländer Jagd), Hirsch-NZ*

Wild und Amarone à la carte

Hirschkopf Bäggli geschmort* zart geschmorte Hirschkopfbäggli in Rotweinjus mit Feigenrotkraut & Sellerie- Kartoffelpüree	Fr. 46.00
Französische Perlhuhnbrust « Suprême » gefüllt mit Cranberrys & Frischkäse dazu Preiselbeer Rahmsauce, Waldpilzrisotto & mariniertes Rosenkohl	Fr. 44.00
Rehschnitzel mit Weissweibirne* aus Zürcher Oberländer Jagd an einer Wildrahmsauce, mit Spätzli, Rotkraut & Marroni	Fr. 48.00
REHRÜCKEN aus Zürcher Oberländer Jagd Geniesserplatte ab 2 Personen / pro Person dazu die feinen herbstlichen Beilagen & unsere hausgemachten Spätzli	Fr. 69.00
Rehrückenteller* aus Zürcher Oberländer Jagd mit etwas weniger Beilagen	Fr. 59.00

Aus Garten & See

Herbstlicher Wildteller* mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne und Marroni	Fr. 36.00
Hausgemachte Steinpilz-Ricotta Ravioli* Überbackene Steinpilz-Ricotta Ravioli auf einem Wirsing – Marroni Beet	Fr. 38.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* Asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten, Galgantwurzel, Bambussprossen), an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 38.00
Gebratener Seeteufel mit Pistazien-Walnusskruste* auf Speck-Linsenbeet an einer Wildblüten-Honigsenfauce mit Salzkartoffeln	Fr. 48.00

Weiss

Chardonnay, Weingut Baur, Berg am Irchel, ZH	8.30
Aagne Sauvignon Blanc, Stefan Saxer-Gysel, Hallau, SH	8.70
Pouilly Fuissé, Burgund (Chardonnay) Joseph Drouhin, FR	10.40
Soave Classico, Gini, Contr. Salvarenza, Vecchie Vigne, Veneto	10.90

Rot

Dornfelder, Weingut tobias, Berneck SG «zu 1/3 aus angetrockneten Trauben»	8.60
Ripasso «Viticoltori», Tommasi, «Amarone's kleiner Bruder»	7.90
Amarone «Viticoltori», Tommasi «der Klassische»	13.90
Amarone della Valpolicella, San Rustico «der Rustikale»	11.30
Amarone «Marchesa Margherita», Paladin «der Geschmeidige»	12.80
Amarone «Riserva» «Villa Rizzardi», «die reife Rarität»	15.80
Areon, Vino Tinto de España «der spanische Amarone»	14.00