

Vorspeisen

Rosa Tafelspitz Siedfleisch kalt aufgeschnitten, mit eingelegten farbigen Randen & Kräutermayonnaise	Fr. 16.00
Matjes Hausfrauenart Marinierter Heering mit Apfel, Sauerrahm & Zwiebel	Fr. 19.00
Wintersalat Rotkohlsalat mit Walnüssen, Orangenfilets & Granatapfelkernen	Fr. 15.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons & French - Dressing	Fr. 14.50
Gemischter Salat verschiedene saisonale Gemüsesalate an einem Feigensenf - Dressing	Fr. 15.00
Grüne Linsensuppe mit Speckschaum	Fr. 14.00
Hausgemachte «Consommé» mit hausgemachten Safran-Flädli	Fr. 14.00

Aus Garten & Meer

Hausgemachte Schupfnudeln* mit Wirsing, Randen, Zimtblüten & einer Rahmsauce	Fr. 38.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) Asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten, Galgantwurzel, Bambussprossen), an einer Roten Currysauce, dazu Jasminreis	Fr. 40.00
Gebratene Crevetten mit Kräutern & Knoblauch* dazu Linguine an einer Kürbissauce & Kürbiskernpesto	Fr. 44.00

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

Agenda

Chalbermetzgete und Appenzöller Stobete

am 25. Jänner 2025, ein genussreicher Abend mit urig-edlen Spezialitäten vom Kalb, Musik mit dem „Echo vom Schwendetal“. Vorspeise-Hauptspeise-Dessert (Buffet) und Apéro pro Person Fr. 111.00

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Deklaration: Kalb-CH, Rind-CH, Lamm-CH, Forelle-CH, Heering-DE (Nordsee), Kalbsleberli-CH, Schwein-CH, Crevetten VNM
Poulet-CH, Butterstoast und Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf, Glutenfreies Brot: Deutschland*

...für Sie am Tisch filetiert & tranchiert...

Ganze Forelle aus Bachs
nach Wahl „Blau“ oder „Meunière“, am Tisch filetiert & mit Blattspinat serviert
dazu Salzkartoffeln oder Reis, Beurre Noisette oder Zitronensauce Fr. 46.00

Geschnetzeltes Zürcher Art* - serviert in zwei Gängen
Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti & Gemüse Fr. 46.00

CHÂTEAUBRIAND

Doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise
Gemüse Varieté mit fünf verschiedenen Gemüsen & unserem Kartoffel-Gratin
ab 2 Personen erhältlich / pro Person Fr. 69.00

Hauptgerichte

Emmentaler Lammvoressen*
Lammragout mit Schmorgemüse & Petersilienkartoffeln Fr. 45.00

Himmel und Erde
Schweinebauch mit Kartoffelstock & caramelisierten Äpfeln Fr. 38.00

Geschmorte Rindskopf-Bäggli - Burgunder Stil
dazu hausgemachte Schupfnudeln & Bohnen Fr. 46.00

Kalbs Leberli*
gebraten in Butter mit Kräutern & Zwiebeln, serviert mit Rösti & Spinat Fr. 42.00

Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“* (scharf)
Schweizer Poulet mit asiatischem Gemüse
an einer Roten Currysauce mit Jasminreis Fr. 44.00

Cordon Bleu „Waldmannsburg“
mit Gemüse & Pommes Frites Fr. 46.00

Weissweine

Gelber Muskateller, Weingut Baur, Berg am Irchel, ZH, lieblich & intensiv-fruchtig 8.30

Païen / Heida, Gerald Besse, Wallis, intensive Frucht mit feinen Holz-Noten 11.50

Mâcon Verzé, Burgund (CH), typische Zitrus-, Blüten- & Vanillenoten 12.30

Riesling vom Schiefer, Gut Hermannsberg, sortentypische Säure & Zitrusnoten 10.80

Roséwein

Château La Mascaronne, Provence, Düfte von Beeren, mit feiner Würze & Mineralität 9.50

Rotweine

Panorama rot, (Cab. Dorsa & weitere), Bachmann, ZH, fruchtiger Cuvée mit dezent Holz 8.60

Bachtobel Nr. 1, Schlossgut Bachtobel, fruchtiger Pinot Noir mit roten Beerenaromen 8.90

TRE Brancaia, (Sangiovese, CS, ME) fruchtbetonter Toskaner mit feinen Holznoten 7.90

Hacienda Monasterio, (TF, CS, ME, MA) Ribera del Duero, Peter Sisseck's Klassiker 13.50

Merlot Privatkeller, Schloss Gobelsburg, AT, reife dunkle Frucht- & kräftig Tannin 13.90