

Vorspeisen

Rosa Tafelspitz Siedfleisch kalt aufgeschnitten, mit eingelegten farbigen Randen & Kräutermayonnaise	Fr. 16.00
Matjes Hausfrauenart Marinierter Hering mit Apfel, Sauerrahm & Zwiebel	Fr. 19.00
Frühlingssalat Junger Blattspinat, Brunnenkresse, Castelfranco, Rucola mit Feta und Cranberries an einer Bärlauch-Vinaigrette	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 Kartoffel-Gnocchi mit Frühlingszwiebeln, frischen Morcheln & Belper Knolle	Fr. 40.00
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.*

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, Butters toast 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 an Safran-Sauce*

Lammragout mit Schmorgemüse & Petersilienkartoffeln

Fr. 45.00

Himmel und Erde

Schweinebauch mit Safran-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

Living Gastro by Waldmannsburg

**GEHOBENE GASTRONOMIE NEU, LEBENDIG UND UNTERHALTSAM
INTERPRETIERT – DIREKT BEI IHNEN AM TISCH!**

Unser Nachwuchs tranchiert, filetiert, flambiert, oder richtet bei jedem Gang Komponenten direkt vor Ihnen an. Sie präsentieren gastronomische Klassiker, sowie Innovative Küche, begleitet von erlesenen Tropfen auf einzigartig anschauliche und persönliche Weise.

Bei diesem 5-Gang-Überraschungsmenu für alle Sinne, inklusive Apéro und Weinbegleitung zelebrieren wir unser traditionelles sowie modernes Gastro-Handwerk.

Pro Person Fr. 175.- / Beginn um 19 bis ca. 23 Uhr

21.03.2025 | 30.05.2025 | 18.07.2025 | 31.10.2025

Beschränkte Platzzahl, bitte reservieren.