

## Vorspeisen

<b>Randen Duo</b> Randen-Panna-Cotta mit flambiertem Ziegenfrischkäse serviert mit einem warmen Randen-Ingwershot	Fr. 16.00
<b>Graved Lachsforelle «aus Bremgarten ZH»</b> Lachsforelle mit Randensaft gebeizt, dazu Federkohlsalat & Zitronenpfeffer-Sauerrahm	Fr. 21.00
<b>Winterliche Advents-Bowl</b> winterliche Blattsalate, mit Blutorange, Topinambur & Feta	Fr. 15.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Speck, Croûtons & French - Dressing	Fr. 14.50
<b>Gemischter Salat</b> verschiedene saisonale Gemüsesalate an einem Feigensenf - Dressing	Fr. 14.00
<b>Petersilienwurzel-Suppe</b> mit Vanille & Kräuteröl	Fr. 14.00
<b>Hausgemachte «Oxtail-Claire»</b> mit Steinpilzgriessnocken & Gemüsestreifen	Fr. 14.00

## Aus Garten & Meer

<b>Taglierini an einer weissen Trüffelsauce*</b> mit frischem weissem Alba-Trüffel	Fr. 32.00 per Gramm Fr. 9.00
<b>Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“*</b> Asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten, Galgantwurzel, Bambussprossen), an einer Roten Currysauce, dazu Jasminreis	Fr. 38.00
<b>Gebratenes Forellenfilet «aus Bachs, von der Familie Glauser»*</b> auf Topinambur-Kartoffelpüree, Broccoli & Safran Beurre Blanc	Fr. 48.00

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

## Agenda

<b>Silvester-Special</b> 6-Gang Menü inkl. Apéro, festliche Dekoration & Feuerwerk	Fr. 160.00
<b>Chalbermetzgete und Appenzöller Stobete</b> am 25. Jänner 2025, ein genussreicher Abend mit urig-edlen Spezialitäten vom Kalb, Musik mit dem „Echo vom Schwendental“. 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, Lachsforelle-CH, Seezunge-NL/GB, Forelle-CH, Rehrücken-CH  
Entenleber-F, Lamm-IRL, Poulet-CH, Schinken/Speck-CH*

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

<b>Ganze Seezunge</b> mit Spinat, Pilaw-Reis, brauner Butter oder Safran Beurre Blanc	Fr. 68.00
<b>Premium Lamm Haxe (ca. 250gr.)</b> am Knochen geschmort, serviert mit Spätzli, Winter-Mischgemüse & Thymianjus	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. 68.00

## Weihnachtszauber

<b>Schweizer Rindsfilet Rossini*</b> Rindsfilet Medaillon mit einer gebratenen Entenlebertranche, Trüffelsauce, Wintergemüse & Taglierini	Fr. 64.00
<b>Kalbsfilet am Stück gebraten im Kalbsspeckmantel*</b> dazu ein Portweinjus serviert mit Gratin & Flower sprouts	Fr. 59.00
<b>Rehrücken-Teller aus Zürcher Oberländer Jagd*</b> mit Wildrahmsauce, Spätzli, Feigenrotkraut, Weissweibirne & Marroni	Fr. 56.00
<b>Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“*</b> Schweizer Poulet mit asiatischem Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 42.00
<b>Cordon Bleu „Waldmannsburg“</b> mit Gemüse & Pommes Frites	Fr. 46.00

### Weissweine

<b>Gelber Muskateller</b> , Weingut Baur, Berg am Irchel, ZH, lieblich & intensiv-fruchtig	8.30
<b>Pinot Grigio «Ringberg»</b> , Elena Walch, reife Kernobst- & Blütendüfte	9.60
<b>Pouilly Fuissé</b> , Burgund (CH), im Edelstahltank ausgebaut, mit tropischen Aromen	11.50
<b>Le Fumé - Sauvignon Blanc</b> , AOC Zürich, Jet by jonas ettlin, exotisch-wuchtige Sauvignon Blanc-Spezialität, vergoren im Stahltank, veredelt in gebrauchten Barriques.	12.70
<b>Chardonnay Réserve</b> , Uli Metzger DE, fruchtig mit ausgeprägten Barrique-Noten	11.60

### Rotweine

<b>Symphonie Rouge</b> , (Cab., Zw., PN), Besson-Strasser, ZH, fruchtiger Cuvée, dezentes Holz	9.60
<b>Malanser Grand Cru</b> , Giani Boner, kräftiger Pinot Noir-Klassiker aus Malans	12.50
<b>Château Faugères</b> , (ME, CS, CF) fruchtig zugänglicher Bordeaux	14.30
<b>Quinta Sardonía</b> , (TF, CS, ME, MA, Sy) Castilla y Leon, vielschichtige Fruchtaromen	12.70
<b>Il Pino di Biserno</b> , (Me, CS, CF), dunkle Fruchtaromen und ausgeprägte Holz-Noten	13.90