

Vorspeisen

Gemischter Salat verschiedene saisonale Gemüsesalate an einem Feigensenf - Dressing	Fr. 14.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons & French - Dressing	Fr. 14.50
Herzhafte Herbstbowl Blattsalate mit eingelegten Pilzen, Trauben & Granola	Fr. 14.00
Kürbis Panna-Cotta mit Zürcher Wildschwein-Mostbröckli & Blattsalatgarnitur	Fr. 19.00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten, pikanten Kürbiskernen & Amaretto-Schaum	Fr. 13.00
Hausgeräucherte Schweizer Forelle aus Bachs mit Meerrettich-Schaum & Nüsslisalat	Fr. 22.00

Klassiker

Lamm-Entrecôte unter Kräuterkruste* serviert mit Jus, Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 49.00
Duo vom Kalb (Kalbsfiletmignon & hausgemachtes Hacktätschli) serviert mit Morchel-Rahmsauce, hausgemachten Butter-Spätzli & Feigenrotkraut	Fr. 53.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse & Pommes Frites	Fr. 45.00
Schweizer Rindsfiletmedaillon (190gr.)* serviert mit Rosmarinjus, Pommes Frites & Herbstgemüse	Fr. 58.00
Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) asiatisches Gemüse mit Schweizer Poulet, an einer Roten Currysauce serviert mit Jasminreis	Fr. 42.00
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. 66.00

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

„Tischlein deck dich...“ am Donnerstagabend im November
(zusätzlich an zwei Mittwoch Abenden 13. & 20.11.2024 begleitet von klassischer Musik)
Überraschungsmenü inkl. Weinbegleitung mit musikalischer Umrahmung.
Fr. 144.00 pro Person.

*Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Deklaration: Kalb CH, Rindsfilet CH, Poulet CH, Saibling CH, Forelle CH, Lamm IRL, Schinken/Speck CH,
Wildschwein CH, Reh CH (Oberländer Jagd), Hirsch NZ
Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf, Glutenfreies Brot: Deutschland*

Wild & Amarone

Hirschkopfbäggli geschmort* zart geschmorte Hirschkopfbäggli, serviert in Rotweinjus mit Feigenrotkraut & Rosmarin-Kartoffelpüree	Fr. 46.00
Alpsteinpouletbrust «Supreme» gefüllt mit Marroni-Frischkäse dazu Waldpilzrahmsauce, Tagliolini & Herbstgemüse	Fr. 43.00
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

Bunter Herbstgenuss (vegetarisch)* Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne & Spätzli Auf Wunsch mit Wildrahmsauce und Marroni (beides enthält nicht-vegetarische Zutaten)	Fr. 36.00
Hausgemachte Serviettenknödel* Serviert auf Quitten-Wirsingbeet, mit sautierten Waldpilzen & herbstlicher Gemüsegarntur	Fr. 38.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) Asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten, Galgantwurzel, Bambussprossen), an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 38.00
Schweizer Saibling von der Familie Glauser* auf Quitten-Wirsingbeet mit Beurre Blanc & Dillsalzkartoffeln	Fr. 47.00

Weissweine

Chardonnay, Weingut Baur, Berg am Irchel, ZH	8.50
Sassi Grossi, Bianco del Ticino, (CH, PN, SB), Gialdi TI	11.90
Pouilly Fumé, Loire, (Sauvignon Blanc), Dom. J. de Villebois	10.40
Perlato des Bosco IGT, Vermentino, Toskana, TUA RITA, IT	9.20

Rotweine

Bacio di Sole, Weinbau Wetli, (DI, CJ, GA) Männedorf ZH «Amarone» des Zürichsees	8.60
Ripasso «Viticoltori», Tommasi, «Amarone's kleiner Bruder»	8.60
Amarone, «Viticoltori», Tommasi «der Klassische»	14.90
Amarone, San Rustico «der Rustikale»	11.30
Amarone «Marchesa Margherita», Paladin «der Geschmeidige»	13.70
Amarone Riserva, «Calcarole» «Villa Rizzardì», «der Exklusive, beste Einzellage»	17.90
Locone, Tenuta Bocca di Lupo, (CS), «Apulien einmal anders, -trocken ausgebaut»	9.90
Hacienda Monasterio, Peter Sisseck, Ribera del Duero	13.60