

Vorspeisen

Salat-Bowl

Zuckerhut, Rucola, Granatapfel, Feta und Walnüsse an einer Gewürz-Vinaigrette Fr. 14.50

Hausgemachte Sülze mit Liebstöckl

Sülze mit Wädli und Gemüsewürfeln,
serviert mit pepickeltem Winterrettich und Senf-Crème Fraiche Fr. 17.00

Randen-Tatar

dazu Dill-Frischkäse und hausgemachte Buchweizenwaffel Fr. 16.00

Nüsslisalat

mit Ei, Speck, Croûtons und French - Dressing Fr. 14.50

Gemischter Salat

verschiedene marinierte Salate
& Blattsalatbouquet an einem Feigensenf - Dressing Fr. 15.00

Süsskartoffel-Cremesuppe

mit Chili, Limette und Rahmhaube Fr. 13.00

Geflügel-Zitronengras-Consommée

mit Lauch-Streifen und Ravioli (gefüllt mit Crevetten & Schweinehackfleisch) Fr. 14.00

Aus Garten & Meer

Hausgemachte Quark-Pizokel*

mit Flower Sprouts und Kürbis-Zitronenthymian-Sauce Fr. 34.00

Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* (scharf)

asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten,
Galgantwurzel, Bambussprossen), an einer Roten Currysauce, dazu Jasminreis Fr. 40.00

Gebratenes Schweizer Felchenfilet*

mit Beurre Noisette, Kürbis-Zitronenthymian-Püree und Schnittlauchkartoffeln Fr. 39.00

Sautierte Crevetten mit Kräutern*

dazu Ravioli (gefüllt mit Crevetten & Schweinehackfleisch) und Zitrus-Rahmspinat Fr. 43.00

*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, Forelle-CH, Schwein-CH, Crevetten VNM, Felchen-CH Hallwilersee

Poulet-CH, Buttertoast und Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf & Vuillat Uster, Glutenfreies Brot: Deutschland

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

Ganze Forelle aus Bachs - für Sie am Tisch filetiert

nach Wahl „Blau“ oder „Meunière“, am Tisch filetiert & mit Blattspinat serviert
dazu Salzkartoffeln und 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 – (Zubereitungszeit mindestens 45 Minuten)

doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise

Gemüse Variété mit fünf verschiedenen Gemüsen & unserem Kartoffel-Gratin
ab 2 Personen erhältlich / pro Person

Fr. 69.00

Hauptgerichte

Rindskopf Bäggli mit Röstzwiebeln*

serviert mit Jus, hausgemachten Quark-Pizokeln und Flower Sprouts

Fr. 44.00

Ossobuco Cremolata

geschmorte Kalbshaxe mit Butter-Tagliatelle und Broccoli

Fr. 49.00

Schweizer Rindsfilet-Medaillon (190gr.)*

an Cider-Salbei-Rahmsauce mit Apfelwürfeln,
dazu gebackene Kräuterkartoffeln und Ofentomate

Fr. 59.00

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

Agenda

JAZZ & Dine

Donnerstag, 19. März 2026, Start um 19:00 Uhr

Erstmals Live-Jazz in der Waldmannsburg.

Musik und Essen passen wunderbar zusammen.

Ein mit Liebe und Sorgfalt kreiertes 4-Gang Überraschungsmenü erwartet Sie.

Untermalt vom Trio Everybody's Song mit einem geschmackvollen und
abwechslungsreichen Song-Repertoire.

**Überraschungsmenü für Fr. 99.00 pro Person
(inkl. Musik & Welcome-Drink, exklusive weiterer Getränke)**