

Vorspeisen

Frühlings-Bowl mit rohem weissem Spargel Blattsalate, Radieschen und salzige Granola an Bärlauchdressing	Fr. 16.00
Hausgeräucherte Bachser Bio-Forelle serviert mit Dill-Spinat-Biskuit und Meerrettich-Crème	Fr. 18.00
Gemischter Salat Verschiedene marinierte Salate & Blattsalate mit Feigensenfdressing	Fr. 15.00
Kopfsalat mit French-Dressing dazu Croûtons und Ei	Fr. 14.00
Hausgemachte Sülze mit Bärlauch Sülze mit Wädli und Gemüsewürfeln, serviert mit gepickeltem Randen und Senf-Crème Fraiche	Fr. 17.00
Spargelcrèmesuppe mit Spargelstücken und Rahmhaube	Fr. 15.00
Geflügel-Zitronengras-Consommée mit Lauch-Streifen und Ravioli (gefüllt mit Crevetten & Schweinehackfleisch)	Fr. 14.00

Vegetarischer Frühling

Hausgemachte Spinat-Quarkpizokel* mit Spargel, Frühlingsmorcheln & Crolino-Käse	Fr. 38.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 40.00
Weisse Spargeln aus Flaach* mit Sauce Hollandaise & Frühlingkartoffeln Portion Landrauchschinken Portion Rauchlachs	Fr. 39.00 Fr. 10.00 Fr. 10.00

Living Gastro by Waldmannsburg
Donnerstag, 30. Juli & Donnerstag, 29. Oktober 2026

*Gehobene Gastronomie neu, lebendig und unterhaltsam interpretiert,
direkt bei Ihnen am Tisch.*

*5 Gang Überraschungsmenü für alle Sinne, inkl. Apéro Weinbegleitung.
Wir zelebrieren Tradition und Moderne unseres Gastro-Handwerks.
Fr. 175.00 pro Person.*

Start um 19:00 Uhr, beschränkte Platzzahl, wir bitten um Reservation.

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

Geschnetzeltes Zürcher Art* - serviert in zwei Gängen (Im Geniessergarten in einem Service auf dem Teller angerichtet) Kalbsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti und Gemüse	Fr. 46.00
CHÂTEAUBRIAND – (Zubereitungszeit mindestens 45 Minuten) Doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise Gemüse Varieté mit fünf verschiedenen Gemüsen und unser Kartoffel-Gratin ab 2 Personen erhältlich / pro Person	Fr. 69.00

Fleischgerichte

Lamm-Rack mit Sauce Béarnaise* serviert mit zweifarbigen Spargel und Kartoffel-Gratin	Fr. 55.00
Angeräucherte Schweizer Pouletbrust serviert mit Harissa-Rahmsauce, Fregola Sarda und Mönchsbart	Fr. 44.00
Geschmorte Rindskopfbäggli* garniert mit eingelegten roten Zwiebeln und Rohschinken-Chips und serviert mit hausgemachten Spinat-Quarkpizokeln	Fr. 44.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse & Pommes Frites	Fr. 46.00
Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) Schweizer Poulet mit asiatischem Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 44.00

Aus See & Meer

Bachser Bio-Forellenfilets* dazu Bärlauch-Sauce, Broccoli und Fenchel-Pilawreis	Fr. 42.00
Loup de mer* dazu Beurre Blanc, zweifarbige Spargeln und Frühlingkartoffeln	Fr. 46.00
Gebratener Pulpo* serviert mit Mönchsbart und Fregola Sarda	Fr. 42.00

*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, Schwein-CH, Forelle Bachs ZH, Loup de Mer GR, Poulet-CH, Pulpo ES, Lamm IRL,

Landrauchschinken-Schwarzwald, Rauchlachs-NO

Wurzelbrot hell, Toastbrot/Hirtenparisette/Brioche: Ernst Hotz AG, Dübendorf CH, dunkles Hausbrot «Waldmannsburg» Bäckerei Vuillat Uster,

Glutenfreies Brot: Deutschland