

Vorspeisen

Sommer-Bowl Blattsalate an Balsamico-Dressing serviert mit Feta-Crumble, Nektarinen und gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 15.00
Pikante gelbe Gazpacho mit Kräuteröl und Peperoniwürfeln	Fr. 14.00
Riesling-Creme-Suppe mit Zitronenmelissen-Schaum	Fr. 15.00
Farbiger Tomatensalat mit Burrata, Pesto und Basilikum	Fr. 22.00
Gemischter Salat mit Tessiner Feigensenfsauce verschiedene Gemüsesalate und Salatbouquet	Fr. 15.00
Kopfsalat mit French-Dressing dazu gehacktes Ei und Croûtons	Fr. 14.00

Tatar-Festival

(Alle unsere Tatar sind auch als Vorspeisen erhältlich)

Auberginen Tatar «vegan»

serviert mit Hummus-Creme
Fr. 34.00/ Fr. 18.00

Lachs Tatar

serviert mit Kräuter Sauerrahm
Fr. 37.00/ Fr. 23.00

Tuna Tatar «Sesam & Miso»

serviert mit Sesam-Miso-Sauce und
Wasabi-Mayonnaise
Fr. 38.00/ Fr. 24.00

Rindstatar «Klassisch»

auf Wunsch mit
Calvados, Cognac oder Whisky
dazu Kräuter-Sauerrahm
Fr. 38.00/ Fr. 24.00

Rindstatar «Café de Paris»

gratiniert mit «Café de Paris-Butter»,
dazu eine Paprika-Creme Fraîche
Fr. 40.00/ Fr. 25.00

Vegetarisch

Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 40.00
Hausgemachte Gnocchi «Mediterran»* serviert mit Oliven-Sauce, Tomatenwürfeln, sautierten Zucchini und Burrata	Fr. 36.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.

Deklaration: Kalb-CH, Rindsfilet-CH, Egli-CH, Poulet-CH, Rindstatar-CH, Schinken/Speck-CH, Lamm-IRL, Lachs-SCO, Tuna-FAO71 Pacific-Western Central, Forelle CH, Riesencrevetten-VNM, Butterstoast und Parisette hell, Bäckerei Hotz Dübendorf, Waldmannsburg-Baguette- Vuailat Uster, Glutenfreies Brot: Deutschland

Fleisch

CHÂTEAUBRIAND – (Zubereitungszeit mindestens 45 Minuten)

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. 69.00

Lamm-Racks*

mit Rosmarin-Jus, hausgemachten Gnocchi und sautiertem Zucchini Fr. 54.00

Rosa gebratener Rindsfilet-Spiess Teriyaki (180g)*

serviert mit Wasabi-Reisnudeln und Broccolini Fr. 56.00

Cordon Bleu „Waldmannsburg“

mit Gemüse und Pommes Frites Fr. 46.00

Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“* (scharf)

asiatisches Gemüse mit Poulet
an einer Roten Currysauce mit Jasminreis Fr. 44.00

Fisch

Schweizer Egli Filets (La Perche Loë) im Bierteig gebacken*

mit Sauce Tartar und Schnittlauch-Kartoffeln Fr. 46.00

«Crevettes et Frites»*

Gebratene Crevetten (200gr.) «à la Provençale» mit Tomaten-Würfeln,
Knoblauch und Kräutern, serviert mit Pommes Frites Fr. 43.00

Gebratenes Bachser Forellenfilet*

serviert mit Liebstöckl-Beurre-Blanc, Venere-Reis und Blattspinat Fr. 45.00

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

Tischlein-Deck-Dich
(Mittwoch-klassisch 11.11. & 18.11.2026)
(Donnerstag, 05., 12., 19., 26.11.2026)

Ein märchenhaftes Essvergnügen in fünf Gängen – mit passenden Weinen, zauberhaftem Gedeck und kleinem Tischkonzert.

Pro Person à Fr. 144.– alles inklusive

Start um 19:00 Uhr, beschränkte Platzzahl, wir bitten um Reservation mit Vermerk «Tischlein».

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.
Deklaration: Kalb-CH, Rindsfilet-CH, Egli-CH, Poulet-CH, Rindstatar-CH, Schinken/Speck-CH, Lamm-IRL, Lachs-SCO, Tuna-FAO71 Pacific-Western Central, Forelle CH, Riesencrevetten-VNM, Butterstoast und Parisette hell, Bäckerei Hotz Dübendorf, Waldmannsburg-Baguette- Vuailat Uster, Glutenfreies Brot: Deutschland