

Vorspeisen

Hausgeräucherte Bachser Forelle mit kaltem Meerrettich-Dill-Cappuccino und hausgemachtem Spinat-Muffin	Fr. 19.00
Kürbis-Panna-Cotta serviert mit eingelegten Randen, Eierschwämmli, Randen-Gel und Senf-Kaviar	Fr. 17.00
Rindstatar «Klassisch» auf Wunsch mit Calvados, Cognac oder Whisky dazu Kräuter-Sauerrahm	Fr. 24.00
Gemischter Salat verschiedene marinierte Salate an einem Feigensenf - Dressing	Fr. 15.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und French - Dressing	Fr. 15.00
Herzhafte Herbstbowl Blattsalate an Kürbis-Dressing, mit eingelegten Eierschwämmli, Feigen und Kürbiskern-Knusper	Fr. 14.50
Hausgemachte Consommé mit Steinpilz-Ravioli auf Gemüse-Würfeln	Fr. 16.00
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube, Kürbis-Kern-Knusper und Salbeiöl	Fr. 14.00

Klassiker

Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 46.00
Schweizer Rindsfilet-Würfel mit Eierschwämmli-sauce* mit Tagliolini und Herbstgemüse	Fr. 58.00
Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten, Galgantwurzel, Bambussprossen), mit Schweizer Poulet, man einer Roten Currysauce, serviert mit Jasminreis	Fr. 44.00
CHATEAUBRIAND – (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

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

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, Forellen Bachs CH, Felchen Hallwilersee CH, Schinken/Speck CH, Reh CH (Oberländer Jagd), Hirsch NZ

Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf, Bäckerei Vuillat Uster, Glutenfreies Brot: Deutschland

Wild & Amarone

Geschmorte Hirschkopfbäggli*

zart geschmorte Hirschkopfbäggli, serviert in Rotweinjus
mit Feigenrotkraut und Rosmarin-Kartoffelstock

Fr. 48.00

Sanft geräucherte Alpsteinpouletbrust

serviert auf Preiselbeer-Rahmsauce, dazu hausgemachte Serviettenknödel
und Herbstgemüse

Fr. 47.00

Rehschnitzel mit Weissweinstein* **aus Zürcher Oberländer Jagd**

an einer Wildrahmsauce, mit Spätzli, Rotkraut und Marroni

Fr. 48.00

REHRÜCKEN **aus Zürcher Oberländer Jagd**

Geniesserplatte ab 2 Personen / pro Person

dazu die feinen herbstlichen Beilagen und unsere hausgemachten Spätzli

Fr. 69.00

Rehrückenteller* **aus Zürcher Oberländer Jagd**

die kleine Portion als Teller serviert

Fr. 59.00

Aus Garten & See

Bunter Herbstgenuss (vegetarisch)*

Rotkraut, Rosenkohl, Pilze, Rotweinstein und Spätzli

Fr. 40.00

**Auf Wunsch mit Wildrahmsauce und Marroni
(beides enthält nicht-vegetarische Zutaten)**

Hausgemachte Serviettenknödel*

serviert auf Waldpilzragout, dazu Rosenkohl

Fr. 39.00

Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* (scharf)

Asiatisches Gemüse (Thai- und Erbsenauberginen, Zuckerschoten, Galgantwurzel,
Bambussprossen), an einer Roten Currysauce mit Jasminreis

Fr. 40.00

Schweizer Felchen-Filet*

serviert mit Zitronen-Dill-Rahmsauce, Camargue-Reis und Blattspinat

Fr. 42.00

**„Tischlein deck dich...“ am Donnerstagabend im November, Start um 19:00 Uhr
(zusätzlich an zwei Mittwoch Abenden 11. & 18.11.2026 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, Forellen Bachs CH, Felchen Hallwilersee CH, Schinken/Speck CH,
Reh CH (Oberländer Jagd), Hirsch NZ*

Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf, Bäckerei Vuillat Uster, Glutenfreies Brot: Deutschland