

Vorspeisen

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 mit eingelegtem Rotkabis, Trauben und Granola	Fr. 13.00
Eierschwämmli-Tatar verfeinert mit schwarzem Trüffel und serviert mit Friséesalat	Fr. 16.00
Hausgebeizter Lachs mit Curry gebeizter Lachs, dazu marinierte Kohlrabi, Portulak und Apfel-Gel	Fr. 18.00
Wild-Consommé mit hausgemachten Steinpilz-Griessnocken	Fr. 13.00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten, pikanten Kürbiskernen und Amaretto-Schaum	Fr. 14.00

Klassiker

Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 45.00
Schweizer Rindsfiletwürfel mit Eierschwämmli Sauce* mit Tagliolini und Herbstgemüse	Fr. 58.00
Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“* (scharf) asiatisches Gemüse mit Schweizer Poulet, an einer Roten Currysauce serviert mit Jasminreis	Fr. 44.00
CHÂTEAUBRIAND 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, Saibling CH, Lachs-SCO, Schinken/Speck CH,
Reh CH (Oberländer Jagd), Hirsch NZ
Brot, Bäckerei Hotz Dübendorf, Bäckerei Vuillat Uster, Glutenfreies Brot: Deutschland*

Wild & Amarone

Hirschkopfbäggli geschmort*

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

Fr. 48.00

Sanft geräucherte Alpsteinpouletbrust

dazu Waldpilzrahmsauce, Tagliolini und Herbstgemüse

Fr. 44.00

Rehschnitzel mit Weissweinbirne* **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, Rotweinbirne und Spätzli

Fr. 36.00

Auf Wunsch mit Wildrahmsauce und Marroni

(beides enthält nicht-vegetarische Zutaten)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi*

Serviert mit Kürbis, sautierten Waldpilzen und Salbeibutter

Fr. 36.00

Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“* (scharf)

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

Fr. 40.00

Schweizer Saibling von der Familie Glauser*

serviert auf Fenchelbeet, dazu Kräuter-Beurre-Blanc und Venere-Reis

Fr. 45.00

„Tischlein deck dich...“ am **Donnerstagabend im November, um 19:00 Uhr**
(zusätzlich an zwei Mittwoch Abenden 12. & 19.11.2025 begleitet von klassischer Musik)
Überraschungsmenü inkl. Weinbegleitung mit musikalischer Umrahmung.
Fr. 144.00 pro Person.