



WEIN. ESSEN. VERWEILEN.

SPEISEKARTE

WINTER-MENÜ

...MAN GÖNNNT SICH JA SONST NICHTS...

Lassen Sie sich durch unsere Küche verwöhnen und wählen Sie unsere
Glasweise-Weinempfehlung zu jedem Gang!
Enjoy our menu and choose one of our wine recommendation

Entenbrust* geräuchert / Fenchel-Orangensalat
Duck breast smoked / fennel orange salad (L/M)*

Suppe* Safran / Jakobsmuschel
Soup saffron / scallop (B/G/L)*

Tagliolini* Trüffelrahm
Tagliolini truffle cream (A/C/G)*

Lamm* Kotelette / Rosmarinjus / Bohnen / Kartoffeln
Lamb cutlet / rosemary jus / green beans / potatoes (L)*

Käseauswahl
Selection of cheese

Sorbet* Schokolade / Amarula
Sorbet chocolate / Amarula*

3 Gänge Menü 89
Weinreise durch Europa / 40
Weinreise durch die Neue Welt / 50
Raritäten Weinreise / 80

5 Gänge Menü 115
Weinreise durch Europa / 80
Weinreise durch die Neue Welt / 90
Raritäten Weinreise / 130

4 Gänge Menü 104
Weinreise durch Europa / 60
Weinreise durch die Neue Welt / 70
Raritäten Weinreise / 110

6 Gänge Menü 125
Weinreise durch Europa / 100
Weinreise durch die Neue Welt / 110
Raritäten Weinreise / 150

VORSPEISEN

STARTERS

Nüsslisalat* Ei / Croûtons

Lamb's lettuce egg / bread croûtons / 16 (C/L)*

Carpaccio* Scampi / Orangen-Vinaigrette

Carpaccio scampi / orange vinaigrette / 32 (B/L/M)*

Lachs* geräuchtes Filet / Orange / Wasabi-Honigsauce

Salmon smoked fillet / orange / wasabi honey sauce / 28 (D/F/L)*

WB Classic Kopfsalatherzen* Haus Dressing / French Dressing

Butterhead lettuce house dressing / french dressing / 12 (C/L/M/O)*

WB Classic Wunderbrunnen-Salat / Blattsalat / Rohkost / Haus Dressing / French Dressing

Leaf lettuce raw vegetables / house dressing / french dressing / 14 (C/L/M/O)*

WB Classic Tatar* Rindfleisch 75gr/ Belper Knolle / Toast / Butter

Beefsteak tatar Swiss cheese "Belper Knolle" / toast / butter / 26 (A/C/G/M)*

WB Classic Pochiertes Ei* Spinat / Trüffelbutter / Rahm

Poached egg spinach / truffle butter / cream / 19 (C/G/M)*

Tagliolini* Trüffelrahm

Tagliolini truffle cream / 25 (A/C/G)*

Suppe* Weisswein / Jakobsmuschel

Soup white wine / scallop / 16 (B/G/L)*

Suppe* Gemüse / Curry

Soup vegetable / curry / 13 (G/L)*

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

WB Classic Tatar* Rindfleisch 150gr/ Belper Knolle / Toast / Butter
Beefsteak tatar Swiss cheese "Belper Knolle" / toast / butter / 40 (A/C/G/M)*

WB Classic Zürcher Kalbsgeschnetzeltes* Rösti
*Minced veal "Zurich Style"** / Roesti / 45 (G/L)*

Kalb* Hohrückensteak 300gr / Steinpilzrisotto
Veal Steak 300 gr / cep risotto / 52 (G/L)*

Kalbbäggli* geschmort / Gemüsesauce / Nudeln
Veal veal cheeks / vegetable sauce / noodles / 44 (A/C/G/L/)*

Ente* Brust / Jus / Rotkraut / Nudeln
Duck breast / jus / red cabbage / noodles / 44 (A/C/G/L)*

Rindsfilet* Sauce Béarnaise / Kartoffelkroketten / Gemüse
Beef fillet sauce Béarnaise / potato croquettes / vegetable (A/C/G/L)
160gr / 55
220gr / 66*

Kabeljau* Rückenfilet / Jus / Spinat / Parisienne-Kartoffeln
Codfish backfillet / jus / spinach / Parisienne potatoes / 39 (D/G/L)*

Risotto / Steinpilz / Parmesan
Risotto cep / Parmesan cheese / 26 (G/L)*

Tagliolini / Trüffelrahm
Tagliolini truffle cream / 32 (A/C/G)*

Allergene & Deklaration

A - Glutenhaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

L - Sellerie

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

B - Krebstiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,
Hummer, Scampi

M - Senf

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

C - Eier

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Eier aller Geflügel- und Vogelarten

O - Schwefeldioxid und Sulfite

In Konzentrationen von mehr als
10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr als insgesamt
vorhandenes SO₂

D - Fische

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Alle Fischarten und Kaviar

P - Lupine

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

E - Erdnüsse

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

R - Weichtiere

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch,
Calamares, alle Muscheln, Austern

F - Sojabohnen

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

G - Milch

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Milch aller Säugetiere

Fleisch- und Fischherkunft

Schweiz: Rind / Kalb

Schottland: Lachs

Argentinien: Rind

Frankreich: Entenleber / Entenbrust

Australien: Lamm

Nordatlantik: Kabeljau

H - Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,
Paranüsse, Pistazien