


BLEICHI
BEIZ


SPEISE-
KARTE



VORSPEISEN | SUPPEN | SALATE



Kürbis-Orangensuppe 
mit Kürbisöl, Kürbiskerne und Croutons
CHF 12.50



Tagessuppe 
täglich frisch ...«Es hät, solang's hät...»
CHF 9.50



Randencarpaccio an einer Feigen-Walnussvinaigrette 
mit Selleriemousse und lauwarmen Schafskäse
CHF 18.50

Nüssli Salat an French Dressing mit Ei, Croutons und Speckstreifen
CHF 16.50

Pilzterrine mit Preiselbeer-Dip auf mariniertem Blattsalat mit Hirschschinken
CHF 17.50

Bunter Blattsalat an Haus- oder italienisches Dressing  
CHF 11.50

Gemischter Salat an Haus- oder italienisches Dressing  
CHF 13.50


Salat aus der Schüssel zum Teilen (ab 2 Personen)  
Blattsalate mit Nüssen und Dressing nach Wahl
CHF 10.00 pro Person

Muulverrucktmacherteller
Bündnerfleisch, Arancini, Rauchwurst, Oliven, Chässtückli, Bruschetta und Chnolibrot
Klein CHF 18.50 | Gross CHF 28.50

Rindstatar
mit Brandy, Toast und Butter
wählen Sie: *mild, mittel-scharf oder scharf*
70g CHF 21.50 | 140g 28.50 | 210g 36.50



HAUPTSPEISEN

Steinpilzravioli an einer Trüffel-Kräutersauce 
dazu sautierte Pattinson-Kürbis und getrocknete Karotten
CHF 34.50

Rehschnitzel an Wildrahmsauce
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Rotweinbirne, Preiselbeeren und Spätzli
CHF 43.50

Hirschragout mit sautierten Kräuterseitlingen
Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne, Preiselbeeren, Speck und Spätzli
CHF 38.50


Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rahmwirz an Honig-Thymianjus
dazu glasierte Schupfnudeln und Mini-Rüebli
CHF 41.50

Gebratenes Doradenfilet an einer Safran-Dillsauce
dazu Sepianudeln und Gemüse vom Markt
CHF 38.50

Geschnetzelte Kalbsleberli sautiert in Butter mit Zwiebeln und Kräuter
Butterrösti
CHF 39.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Butterrösti
CHF 43.50

Schweins Cordonbleu
gefüllt mit Buureschinken, Walder Baba Käse und Brie
Gemüse und Pommes frites
CHF 39.50

Massaman Curry dazu Basmatireis 
mit Kichererbsen und Gemüse CHF 30.50
mit Poulet und Gemüse CHF 35.50



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Haselnussküchlein mit Zwetschgenkompott und Rum–Rosinenglace
CHF 12.50 | als Probiererli CHF 8.50

Schokoladenmousse
CHF 14.00 | als Probiererli CHF 8.50

Zimtcreme mit Apfelmus
CHF 12.50 | als Probiererli CHF 8.50

Marroni Tiramisu
CHF 12.50 | als Probiererli CHF 8.50

Vermicelles mit Meringue und Rahm
CHF 12.50

Coupé Nesselrode
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm
CHF 14.50

Bleiche Dessert Symphonie
Eine Auswahl unserer hausgemachten Dessert Spezialitäten
CHF 16.50

SÜSSWEIN

Goldene Finesse 2021
QW aus dem Burgenland
Salzl Seewinkelhof, Österreich
3.75 dl CHF 59.00 | 1 dl CHF 17.00



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Schwein	CH
Kalb	CH
Poulet	CH
Barbarie-Entenbrust	FR
Hirsch Reh	CH A
Doraden Filet	EU
Wurstwaren	CH
FrISChe Brotprodukte	CH
Toastbrot	A

Frischfleisch	Metzgerei Eichenberger Wetzikon
Milch Rahm Butter Käse	Molkerei Neff Wald
Babas Käse	Koster Schafmilchkäserei Hittenberg Wald
FrISChe Brotprodukte	Bäckerei Steiner Wetzikon

 vegetarisch |  vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

