

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 Chnoblibrot  
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 Kalbgeschnetzeltes** 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.

