

WALDEGG

Restaurant • Säali • Gartenwirtschaft



gut-bürgerliche Küche

Salat

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen und Croutons	7.50
Gemischter Salat	9.50
Tatterini-Tomaten, Buffalo-Mozzarella Balsamico-Olivenöl	16.50
Unsere Saucen: hausgemachte italienische Sauce oder französische Sauce	

Suppen & Vorspeisen

Bündner Gerstensuppe	11.50
Bouillon mit Ei	8.50
Tagessuppe	7.50
Knoblibrot	9.50

Fitness-Teller

Schweins Schnitzel mit Salat, garniert und mit Kräuterbutter	24.50
Pouletbrust mit Salat, garniert mit Kräuterbutter	29.50
Salatteller mit Ei	20.50

Fisch

Schweizer Felchenfilet an Mandel- butter mit Butterreis und Gemüse	39.50
Schweizer Egliknusperli mit Pommes oder Salat, serviert mit Tartarsauce	39.50

Vegi

Asiatisches Gemüse-Curry mit Basmatireis	27.50
---	-------

Rinds-Tartar

Tartar Bismarkt mit Kürbiskernöl	28.50
Tartar mit Trüffelöl	31.50
Tartar Sbrinz Käse	29.50
Tartar serveren wir mit Toast und Butter	

Oppis Wärschafts

Rindsgehacktes mit Chähörnli und Apfelmuss	25.50
Uetliberger Hackbraten an Champignon-rahmsauce mit Butternudel, Silberzwiebel und Speck	26.50
Kalbsgeschnetzeltes «Züriart» dazu Butterrösti und Gemüse	35.50
Kalbs Leberli mit Jungzwiebelsauce, im Butter gebraten, dazu Rösti (solang's hätt)	33.50
Kalbs-Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	21.50
Kalbs-Wiener-Schnitzel mit Pommes und Gemüse	33.50
Schweinsrahm-Schnitzel an Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	26.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes und Gemüse	25.50
Culinarium Rindsfilet (200 g) Rösti-Kro- ketten mit Gemüse und Kräuterbutter	56.50
Schweins-Cordon-Bleu mit Pommes und Gemüse	32.50

Der Chef empfiehlt

Zarins Schweins-Cordon-Bleu (40 cm), serviert mit Pommes oder Salat	49.00
--	-------