








Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 	9.50
Gemischter Salat 	12.50
Salatteller reich garniert 	19.50
Tataki & Sashimi Thunfisch (FAO 51) & Gelbschwanzmakrele (DK Zucht) auf Edamame-Creme	21.50
Endiviensalat <i>Vegan</i> mit Kaki, Pistazien und Wiibeeeri mariniert mit Orangendressing	16.50
Gratinierter Chicorée <i>mit Rehschinken (AT)</i> mit Geisskäse, garniert mit Nüssen, Feigen und Orangen	20.50 16.50
Nüsslisalat  <i>ohne Speck</i> mit Ei, Speck (CH) und Croûtons	14.50 15.50


Suppen


Gelberbsensuppe mit Croutons und Speck 	14.50
Rauschfisch-Consommé (CH) und Bauerntoast mit Meerrettich	15.50
Lattenberger Riesling-Silvaner Weisswein-Suppe 	12.50
Tagessuppe, täglich frisch aus dem Suppentopf 	8.50

Hauptgänge

Widenbad-Klassiker

Kalbsleber ^(CH) mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln 35.00
dazu servieren wir feine Butterrösti von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf

Gebratene **Wypuurewurst** ^(CH) von der Metzgerei Nussbaumer, Jona  31.00
dazu Spinat-Spätzli, Vacherin Mont-d'Or und Röstzwiebeln

Saftiges **Cordon Bleu** 33.00
gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken ^(CH)d *vom Schwein* ^(CH)  33.00
vom Kalb ^(CH) 44.00
dazu buntes Gemüse und Bauern-Frits von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf

Zürcher **Kalbs-Geschnetzeltes** ^(CH) an Champignonsrahmsauce 38.00
mit goldbrauner Rösti von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf

Geräucherte **Lammhaxe** ^(CH) mit Schmorgemüse 41.00
dazu Dörrbohnen und Pommes Parisienne



Schweinebauch «Sweet and Sour» ^(CH) 37.00
mit Asia-Gemüse und Jasminreis

Saibling ^(IS) mit Rosmarinbutter 45.00
mit Pastinaken-Püree und Wirsing

Rindsfilet ^(CH) 52.00
auf Maiscreme, begleitet von Wirsing, Haferwurzel und Kürbis


Fitnesssteller

Bunte Salate serviert mit:

- Cordon Bleu  *Schwein* ^(CH) 33.00
- Wypuurewurst ^(CH)  29.00
- Saibling ^(IS) 45.00
- Panierter, gebackener Bergkäse 25.00
- Rindsfilet ^(CH) 52.00










Fleischloses

Farfalle an Nuss-Kürbis-Pesto und Kernöl	29.00
Mille feuille gefüllt mit heimischen Pilzen, Kichererbsen und Wintergemüse	<i>Vegan</i> 27.00
Spätzlipfanne  Hausgemachte Spinat-Spätzli mit Vacherin Mont-d'Or und Röstzwiebeln	28.00
Kürbis-Quinoa-Galette mit Wurzelgemüse-Kartoffel-Stampf, dazu Lauch & Karotten	31.00
Tagesgemüse als Beilage	7.50





Kleine Gerichte

Portion Salsiz (CH) 	14.50
Käseteller 	100g 12.50
Feiner Toggenburger-Bergkäse	160g 18.50
Widenbad-Plättli (CH) 	26.00
mit Bauernschinken, Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse und Salsiz	
Wurstsalat (CH) 	
– einfach	14.50
– garniert	16.50
Wurst-Käsesalat (CH) 	
– einfach	16.50
– garniert	18.50
Käsesalat 	
– einfach	15.50
– garniert	17.50
Sandwiches 	
„Eingeklemmtes“ mit Huusbrot	
– Salami (CH), Bauernschinken (CH) oder Bergkäse	7.50
– Bündnerfleisch (CH) oder Rohschinken (CH)	9.50

