








## Vorspeisen



Bunter <b>Blattsalat</b> 	10.00
Gemischter Salat 	13.50
Salatteller reich garniert 	22.00
Rucola-Spinat-Salat  <i>Vegan</i> ohne Belper Knolle	14.50
an Beeren-Vinaigrette, Zedernkerne und Belper Knolle	16.50
Caprese «Widenbad»	18.50
Ochsenherztomaten mit Büffelmilch-Mozzarella, Rucola und Basilikum-Zitronensorbet	
Rindstartar (CH) 	1/2 24.00
mit Cognac, gepickelten Tomaten und roten Zwiebeln dazu servieren wir Toast und Butter	31.00
Warmer <b>Meeresfrüchte-Salat</b>	24.00
Scampi (FAO 51), Pulpo (FAO 34) & Jakobsmuschel (FAO 61) auf Krustentiercrème und Kräuteröl	

## Suppen

Kalte <b>Tomatensuppe</b> mit Stangensellerie und Gin	14.50
Leichte <b>Kräutercrème</b> mit Rahmhaube und Belper Knolle	13.50
Lattenberger Riesling-Silvaner <b>Weisswein-Suppe</b> 	13.50
<b>Tagessuppe</b> , täglich frisch aus dem Suppentopf 	9.00



## Hauptgänge

### Widenbad-Klassiker

<b>Kalbsleber</b> <sup>(CH)</sup> mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln dazu servieren wir feine Butterrösti von Brunner KG-ge AG aus Bassersdorf		37.00
Gebratene <b>Wybergwurst</b> <sup>(CH)</sup> von der Metzgerei Lehmann in Grüningen dazu servieren wir Spätzli mit Tomatenpesto und Mangold		31.00
Saftiges <b>Cordon Bleu</b> gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken <sup>(CH)</sup> dazu buntes Sommergemüse und Bauern-Frits von Brunner KG-ge AG aus Bassersdorf	<i>vom Schwein</i> <sup>(CH)</sup>  <i>vom Kalb</i> <sup>(CH)</sup>	33.00 44.00
Zürcher <b>Kalbs-Geschnetzeltes</b> <sup>(CH)</sup> an Champignonsrahmsauce mit goldbrauner Rösti von Brunner KG-ge AG aus Bassersdorf		38.00
<b>Rinds-Entrecôte</b> <sup>(CH)</sup> mit Röstzwiebelkruste Burgunderjus, Grill-Polenta und buntes Gemüse		47.00
<b>Schweinsfilet</b> <sup>(CH)</sup> mit Eierschwämmli Tagliarini und Kefen mit Cherry-Tomaten		39.00
<b>Zürichsee-Felchenfilet</b> von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa mit Kräutercrème, Blaue St. Galler und Sommergemüse		40.00
<b>Ribelmais-Poularde</b> <sup>(CH)</sup> mariniert mit Zitrusfrüchten auf Randen-Risotto		37.00

### Fitnesssteller






Bunte Salate serviert mit:

- Cordon Bleu 	<i>Schwein</i> <sup>(CH)</sup>	33.00
- Wybergwurst <sup>(CH)</sup> von der Metzgerei Lehmann in Grüningen 		31.00
- Zürichsee-Felchen von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa		35.00
- Panierter, gebackener Bergkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt		25.00
- Ribelmais-Poularde <sup>(CH)</sup>		37.00
- Rinds-Entrecôte <sup>(CH)</sup> mit Röstzwiebelkruste		47.00

## Fleischloses

<b>Randen-Risotto</b> mit Feta, Cherry-Tomaten und Oliven	29.00
<b>Auberginen-Galetten</b> auf Ratatouille mit arabischem Reis und Minze	<i>Vegan</i> 31.00
<b>Spätzlipfanne</b>  Hausgemachte Spätzli mit Tomatenpesto, Mangold und Kräuter-Feta	28.00
<b>Penne</b> an Peperonicrème mit Stracciatella-Burrata und Rucola	30.00
<b>Bauern-Knödel</b> mit Eierschwämmli und Kräutern	29.00
<b>Tagesgemüse</b> als Beilage	7.50

## Kleine Gerichte

Portion <b>Salsiz</b> (CH) 	14.50
<b>Käseteller</b> 	100g 12.50
Feiner Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt	160g 18.50
<b>Widenbad-Plättli</b> (CH) 	26.00
mit Bauernschinken, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt dazu Brot & Butter	
<b>Wurstsalat</b> (CH) 	
– einfach	14.50
– garniert	16.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> (CH) 	
– einfach	16.50
– garniert	18.50
<b>Käsesalat</b> 	
– einfach	15.50
– garniert	17.50
<b>Sandwiches</b> 	
„Eingeklemmtes“ mit Huusbrot	
– Salami (CH), Bauernschinken (CH) oder Bergkäse	7.50
– Bündnerfleisch (CH), Salsiz (CH), oder Rohschinken (CH)	9.50