









Vorspeisen

Bunter Blattsalat 	10.00
Gemischter Salat 	13.50
Salatteller reich garniert 	22.00
Herbst-Salat <i>Vegan</i> mit Quitten, Cranberrys und Trauben an Haselnuss-Dressing	15.50
Nüsslisalat  <i>ohne Speck</i> mit Ei, Speck ^(CH) und Croûtons	14.50 15.50
Rindstartar ^(CH)  mit Cognac, eingelegtem Kürbis und roten Zwiebeln dazu servieren wir Toast ^(AT) und Butter	1/2 24.00 31.00
Dreierlei vom Herbst Pilz-Bruschetta ^(CH) , Kürbissüpli und geräuchertes Zürichsee-Felchen-Tartar	19.50

Suppen

Kürbiscrème mit Rahmhaube und Kernoel 	14.50
Steinpilzcrème mit Croûtons	15.50
Bisque «Widenbad» ^(FAO 34/FAO 51/FAO 61) mit Apfel-Brie-Toast ^(CH) und Rouille	17.50
Lattenberger Riesling-Silvaner Weisswein-Suppe 	13.50
Tagessuppe, täglich frisch aus dem Suppentopf 	9.00

Hauptgänge



Widenbad-Klassiker

Kalbsleber ^(CH) mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln 37.00
dazu servieren wir feine Butterrösti von Brunner KG-ge AG aus Bassersdorf

Gebratene **Wybergwurst** ^(CH) von der Metzgerei Lehmann in Grüningen  31.00
dazu servieren wir Spätzli mit Kürbiscrème

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

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

Rehschnitzel ^(AT) an Rötelsauce und Chriesi 49.00
dazu servieren wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Maroni

Hausgebeizter **Hirschpfeffer** ^(AT) mit Croûtons und Silberzwiebeln 37.00
begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Maroni




Zürichsee-Felchenfilet von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa 40.00
mit sautierten Pilzen, Rosmarin und Salzkartoffeln

Hirsch-Filet ^(AT) 44.00
mit Kaffee, Kartoffel-Zigarre und sautierten Pilzen

Fasanenbrust ^(AT) 37.00
auf Linsen-Dörrfrüchte-Potpourri, dazu servieren wir Farina Bona-Pizokel


Fitnesssteller

Bunte Salate serviert mit:








- Cordon Bleu  33.00
- Wybergwurst ^(CH) 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
- Ribelmals-Poularde ^(CH)  37.00
- Hirsch-Filet 44.00



Fleischloses

Kürbsi-Terrine mit gebratenem Rosenkohl, Cranberrys und Kartoffel-Zigarre	29.00
Geräucherter Sellerie im Salzteig gebacken <i>Vegan</i> mit sautierten Pilzen, Süsskartoffeln und Butternuss-Kürbis	31.00
Spätzlipfanne  Hausgemachte Spätzli an Kürbiscrème, Nüssen und Scamorza	28.00
Herbstteller begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel	32.00
Tagesgemüse als Beilage	7.50
Herbstgemüse als Beilage	9.50

Kleine Gerichte

Portion Salsiz (CH) 	14.50
Käseteller 	100g 12.50
Feiner Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt	160g 18.50
Widenbad-Plättli (CH) 	26.00
mit Bauernschinken, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt dazu Brot (CH) & Butter	
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 (CH)	
– Salami (CH), Bauernschinken (CH) oder Bergkäse	7.50
– Bündnerfleisch (CH), Salsiz (CH), oder Rohschinken (CH)	9.50