

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 🕒		10.00
Gemischter Salat 🕒		13.50
Salatteller reich garniert 🕒		22.00
Winter-Salat «Widenbad» mit Äpfeln, Pinienkernen & Rapssamen an Zwetschgen-Balsamico	Vegan	15.50
Nüsslisalat 🕒 mit Ei, Speck (CH) und Croûtons	ohne Speck	14.50 15.50
Tuna-Tartar (FAO 61) auf Birnen-Carpaccio, eingelegtem Patisson und Erdnuss-Dressing		19.00
Milken-Ragout (CH) mit Herbst-Trompeten und hausgemachtem Fruchtebrot		19.50

Suppen

St. Galler Sametsuppe mit Brotwürfeli (CH)		14.50
Süskartoffel-Zitronengrassuppe mit Meeresfrüchte-Kroketten (FAO 34)		15.50
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 38.00
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 Birnen & Roquefort

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

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

Rindsfilet ^(CH) mit Hagebutte-Hollandaise 54.00
dazu servieren wir Toggenburger Steinpilze, Dauphin-Kartoffeln
und Wintergemüse

Girenbader **Schweinshaxe** an Dunkelbiersauce 35.00
begleitet von glasierten Schwarzwurzeln und Laugen-Servietten-Knödel ^(CH)




Filet vom Kabeljau ^(FAO 27) 40.00
an Safransauce mit Kürbis-Kartoffelstock und Wintergemüse

Lammrücken ^(IRL) mit Pimentkruste 44.00
dazu servieren wir Kartoffelgratin, Portweinjus und Wurzelgemüse

Ribelmais-Perlhuhnbrust ^(CH) 40.00
auf Trüffel-Risotto und Federkohl


Fitnesssteller

Bunte Salate serviert mit:








- Cordon Bleu  *Schwein* ^(CH) 33.00
- Wybergwurst ^(CH) von der Metzgerei Lehmann in Grüningen  31.00
- Filet vom Kabeljau ^(FAO27) 40.00
- Panierter, gebackener Bergkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt 25.00
- Ribelmais-Perlhuhnbrust ^(CH)  40.00



Fleischloses

Trüffel-Risotto mit Federkohl und Caramel-Quitten	32.00
Kichererbsen-Kürbis-Eintopf <i>Vegan</i> mit Maroni, Federkohl und hausgemachtem Fruchtebrot	31.00
Spätzlipfanne  Hausgemachte Spätzli mit Birnen, Roquefort und Baumnüssen	29.00
Steinpilz-Ravioli auf Hagebuttencreme mit Rosmarin und Parmigiano Reggiano	36.00
Kürbis-Quinoa-Taler auf Federkohlcreme mit Wurzelgemüse und Auberginen-Kaviar	33.00
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