









Vorspeisen

Bunter Blattsalat 	10.00	
Gemischter Salat 	13.50	
Salatteller reich garniert 	22.00	
Spargelsalat mit Sonnenblumenkernen an Holunder-Vinaigrette	Vegan mit Räucherspeck ^(CH)	16.50 19.50
Kalbsta felspitz ^(CH) kalt serviert mit Sauerrahm-Mayonnaise und Bärlauchöl	21.50	
Rindstartar ^(CH) 	1/2 24.00	
mit Cognac, eingelegter Rettich und Frühlingszwiebeln dazu servieren wir Toast ^(AT) und Butter	31.00	
Spinatsalat mit Burratina dazu Radiesli, Cipollotti, Rhabarber und Vanille-Balsamico	19.50	

Suppen



Spargelcrème mit Rahmhaube und Spargeleinlage	14.50
Frühlingszwiebelsuppe mit Morcheln	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 dazu servieren wir feine Butterrösti von Brunner KG-ge AG aus Bassersdorf		38.00
Gebratene Wybergwurst von der Metzgerei Lehmann in Grüningen  dazu servieren wir Spätzli mit Mutzmalers Bärlauch		31.00
Saftiges Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken ^(CH) dazu buntes Gemüse und Bauern-Frits von Brunner KG-ge AG aus Bassersdorf	<i>vom Schwein</i> ^(CH)  <i>vom Kalb</i> ^(CH)	33.00 44.00
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes ^(CH) an Champignonsrahmsauce mit goldbrauner Rösti von Brunner KG-ge AG aus Bassersdorf		40.00
Innerschwyz Ochsenbäggli mit Schmorrüebli dazu servieren wir Kräuter-Polenta und Frühlingsgemüse		39.00
Schweinsfilet ^(CH) mit Apfel und Gorgonzola begleitet von Kartoffel-Galetten und Spargel mit Mutzmalers Bärlauch		40.00
Zürichsee-Felchenfilet von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa an Sherrysauce mit Morcheln, Grünspargel und Bärlauch-Kartoffeln		39.00

Fitnesssteller

Bunte Salate serviert mit:








- Cordon Bleu 	<i>Schwein</i> ^(CH)	33.00
- Wybergwurst von der Metzgerei Lehmann in Grüningen 		31.00
- Zürichsee-Felchen von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa		39.00
- Panierter, gebackener Bergkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt		25.00
- Pouletbrust ^(CH) 		35.00



Fleischloses

Gersten-Taler		32.00
mit eingelegten Früchten, Ziegenfrischkäse und Holunder		
Belugalinsen mit Balsamico	<i>Vegan</i>	33.00
dazu Kartoffelcreme, Grünspargel und Kräuteröl		
Spätzlipfanne mit Gibswiler Hinkelstein 		29.00
Hausgemachte Spätzli mit Mutzmalter Bärlauch und Spargeln		
Spargel-Morchel-Ragout mit Blätterteig-Mille feuille		34.00
dazu Venerereis und sautierte Cherrytomaten		
Grüner & weisser Spargel 	<i>ohne Rohschinken</i>	34.00
an Sauce Hollandaise mit kleinen Kartoffeln und Rohschinken (CH)		40.00
Tagesgemüse als Beilage		7.50
Spargel-Fitnessteller 		
Grüner & weisser Spargel an Sauce Hollandaise mit kleinen Kartoffeln		
- Cordon Bleu 	<i>Schwein (CH)</i>	38.00
- Wybergwurst (CH) von der Metzgerei Lehmann in Grüningen 		36.00
- Zürichsee-Felchen von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa		44.00
- Panierter, gebackener Bergkäse		30.00
- Pouletbrust (CH) 		40.00

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