



Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 		10.00
Gemischter Salat 		13.50
Salatteller reich garniert 		22.00
Sauerteigbrot vom «BrotRebell» Roger Berchtold, Freienbach mit Roastbeef vom Hirsch (DE), eingelegter Kürbis und Quitten		19.50
Herbstsalat an Mutzmalter Feigenessig mit Trauben, gebratenen Pilzen & Sonnenblumenkernen	<i>Vegan</i>	16.50
Rindstartar (CH) 	1/2	25.00
mit Cognac, süsssaurem Kürbis und Zwiebelringen dazu servieren wir Toast (AT) und Butter		32.00
Nüsslisalat 	<i>ohne Speck</i>	14.50
mit Ei, Speck (CH) und Croûtons		15.50

Suppen

Kürbiscreme mit Rahmhaube und Kernoel 	14.50
Farina Bóna-Suppe mit Bauernspeck (CH) Sauerteig-Croûtons (CH)	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, Bassersdorf	39.00
Gebratene Wybergwurst von der Metzgerei Lehmann, Grüningen  dazu Spätzli mit Zirbenkäse und Wirsing	31.00
Saftiges Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken ^(CH) d	33.00 44.00
<i>vom Schwein</i> ^(CH)  <i>vom Kalb</i> ^(CH)	
dazu buntes Gemüse und Bauern-Frits von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf	
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes ^(CH) an Champignonsrahmsauce mit goldbrauner Rösti von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf	40.00
Rehschnitzel ^(CH/EU) mit Toggenburger Steinpilzen an Wildrahmsauce dazu servieren wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Maroni	50.00
Reh-Braten ^(EU) an Stäfner Portweinsauce auf Pastinakencreme, dazu servieren wir Rosenkohl und Quitten	45.00
Hausgebeizter Hirschpfeffer ^(AT) mit Croûtons und Silberzwiebeln begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Maroni	37.00
Wildschwein-Rack ^(EU) mit «Salted Haselnuss-Caramel» auf Hagebuttencreme, Kürbis-Galetten und Wirsing	44.00
Zürichsee-Felchenfilet von der Berufsfischerei Fritz Hulliger, Stäfa mit heimischen gebratenen Pilzen, Kürbis-Pesto und Albula-Kartoffeln	45.00

Fitnesssteller

Bunte Salate serviert mit:

- Cordon Bleu 	<i>Schwein</i> ^(CH) 33.00
- Wybergwurst von der Metzgerei Lehmann, Grüningen 	31.00
- Zürichsee-Felchenfilet von der Berufsfischerei Fritz Hulliger, Stäfa	39.00
- Pouletbrust ^(CH) 	35.00
- Panierter, gebackener Bergkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt	25.00
- Rehschnitzel ^(CH/EU)	44.00



Fleischloses

Pilzallerlei aus dem Toggenburg auf Böhmischen Knödeln, mit Kürbis und Butter-Pilz-Miso	34.00
Linsen-Tempeh von Patrick Marxer «das PURE», Wetzikon <i>Vegan</i> mit Kürbis-Pesto, Rosmarin-Polenta, Rauchzwiebeln und Mutzmalter Trauben-Confit	32.00
Spätzlipfanne  Hausgemachte Spätzli mit Zirbenkäse, Wirsing, Quitten & Tannenhonig	32.00
Herbstteller begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel	34.00
Tagesgemüse als Beilage	7.50

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 Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt	7.50
– Bündnerfleisch (CH), Salsiz (CH), oder Rohschinken (CH)	9.50