

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 		10.00
Gemischter Salat 		13.50
Salatteller reich garniert 		22.00
Gebratener Trevisano mit Ziegenkäse-Profiterole an Orangen-Dressing		18.50
Linsensalat auf Winter-Spinat mit roten Zwiebeln und Granatapfel	<i>Vegan</i>	15.50
	<i>mit Feta</i>	17.50
Geräuchertes Zürichsee-Felchen-Tatar von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa mit Chicoréesalat dazu hausgemachtes Brioche und Butter	$\frac{1}{2}$	24.50 34.00
Nüsslisalat 	<i>ohne Speck</i>	14.50
mit Ei, Speck ^(CH) und Croûtons		15.50

Suppen

Rote Currysuppe mit Limette und Kokos	<i>Vegan</i>	13.50
	<i>mit gebratener Garnele ^(VN)</i>	16.50
Fenchelcrème mit Chili-Mandarinen-Sorbet		14.50
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 39.00
dazu servieren wir feine Butterrösti von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf

Gebratene **Wybergwurst** von der Metzgerei Lehmann, Grüningen  31.00
dazu Spätzli mit Birnen und Wirsing

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

Zürcher **Kalbs-Geschnetzeltes** ^(CH) an Champignonsrahmsauce 40.00
mit goldbrauner Rösti von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf

Rindsfilet ^(CH) mit Trompeten-Pfifferlingen 54.00
dazu servieren wir Albula-Kartoffeln, geräucherter Zwiebel und Wintergemüse

Kalbs-Haxe ^(CH) am Stück glasiert 41.00
auf Safran-Risotto und Schmorgemüse

Hirsch-Entrecôte ^(DE) mit Kürbis gefülltem Wirsing 44.00
begleitet von Ribelmais-Röstzwiebel-Polenta

Saibling von der Fischzucht Bremgarten 44.00
mit schwarzen Bohnen, Sanddorncrème und Randen-Gersotto

Fitnesssteller

Bunte Salate serviert mit:

- | | | |
|--|--------------------------------|-------|
| - Cordon Bleu  | <i>Schwein</i> ^(CH) | 33.00 |
| - Wybergwurst von der Metzgerei Lehmann, Grüningen  | | 31.00 |
| - Saibling von der Fischzucht Bremgarten | | 39.00 |
| - Pouletbrust ^(CH)  | | 35.00 |
| - Panierter, gebackener Bergkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt | | 25.00 |
| - Rindsfilet ^(CH) | | 49.00 |

Fleischloses

Kürbis-Maultaschen	32.00
auf Rahm-Wirsing mit Röstzwiebeln und Belper Knolle	
Gebratener Igelstachelbart von der Kernser Edelpilz GmbH, Kerns dazu schwarze Bohnen, Randen-Gersotto und Cranberrys	<i>Vegan</i> 33.00
Spätzlipfanne 	32.00
Hausgemachte Spätzli mit Wirsing, Birnen & Vacherin Mont-d'Or	
Safran-Risotto	32.00
mit gemischten Schweizer Pilzen und Parmesan	
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 mit Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt (CH) 	
– einfach	16.50
– garniert	18.50
Käsesalat mit Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt 	
– 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