

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 	10.00
Gemischter Salat 	13.50
Salatteller reich garniert 	22.00
Spargelsalat mit Spargel-Crème brûlée an Weissdorn-Dressing	19.50
Frühlingssalat Vegan mit Radisli & Sonnenblumenkernen an Bärlauch-Vinaigrette	13.50
Rindstartar ^(CH) 	1/2 25.00
mit Cognac, eingelegtem Gemüse und roten Zwiebeln dazu servieren wir Toast ^(AT) und Butter	32.00
Rindsmarkbein ^(CH) gratiniert mit Bärlauch dazu Schalotten-Confit und Sauerteigbrötli vom «BrotRebell» Roger Berchtold, Freienbach	19.50

Suppen

Spargelcrème mit Rahmhaube und Spargeleinlage	14.50
Klare Ochsenschwanzsuppe ^(CH) Sauerteigbrötli vom «BrotRebell» Roger Berchtold, Freienbach	16.50
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 Mutzmalers Bärlauch

Saftiges **Cordon Bleu** 33.00
gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken ^(CH) 34.00
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

Lamm-Gigot vom Lützelsee im Heu gegart 42.00
dazu servieren wir Grün-Spargel und Kartoffelgratin

Schweinefilet ^(CH) im Blätterteig **Wartezeit mindestens. 25min** 45.00
mit Kernser Edelpilzen, Frühlingsgemüse und blauem Kartoffelstock

Zürichsee-Felchenfilet von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa 39.00
auf Spargel-Ragout, dazu Kernser Edelpilze und Fregola Sarda

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 in Stäfa | | 37.00 |
| - Pouletbrust ^(CH)  | | 35.00 |
| - Panierter, gebackener Bergkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt | | 25.00 |

Fleischloses

Linsen-Tempeh von Patrick Marxer «das PURE», Wetzikon	Vegan	36.00
auf Sellerie-Crème mit Frühlingsgemüse, blauem Kartoffelstock und Pilzjus		
Hausgemachte Spätzli mit Mutzmaler Bärlauch 		32.00
dazu Reve du Chef von der Bergkäserei Fritzenhaus, Wasen i. E. und Röstzwiebeln		
Offenes Ravioli mit geschmortem Spitzkohl		32.00
und Bergkäse gratiniert dazu Schalotten-Confit		
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

- 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		42.00
- 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 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