









## Vorspeisen

Kleiner <b>Blattsalat</b> 	10.00
Gemischter Salat 	13.50
Salatteller reich garniert 	22.00
<b>Caprese «Widenbad»</b> Ochsenherztomaten mit Burrata, Rucola und Basilikum-Zitronensorbet	19.50
<b>Bohnensalat</b> <span style="float: right;"><i>Vegan</i></span> Salat aus schwarzen Bohnen, Erdbeeren <small>von der Familie Dändliker, Hombrechtikon</small> & Peterli	13.50
<b>Rindstartar</b> <small>(CH)</small> 	1/2 26.00
mit Cognac, eingelegten Zucchetti und roten Zwiebeln dazu servieren wir Toast <small>(CH)</small> und Butter	33.00
<b>Männedörfli «Caesar-Salat»</b> mit Lattich, Parmesan, Speck & Croutons	19.50

## Suppen

<b>Brennesselsuppe</b> <span style="float: right;"><i>Vegan</i></span> mit Tiroler Rauchschenken	13.50 15.50
<b>Vichyssoise</b> «kalt serviert» dazu Rosmarin-Knoblauchbrot <small>(CH)</small>	14.50
Lattenberger Riesling-Silvaner <b>Weisswein-Suppe</b> 	13.50
<b>Tagessuppe</b> , täglich frisch aus dem Suppentopf 	9.00




## Hauptgänge



### Widenbad-Klassiker

**Kalbsleber** <sup>(CH)</sup> mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln 41.00  
 dazu servieren wir feine Butterrösti von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf

Gebratene **Wybergwurst** von der Metzgerei Lehmann, Grüningen  31.00  
 dazu Spätzli mit Salbei & Zitronen

Saftiges **Cordon Bleu** 33.00  
 gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken <sup>(CH)</sup>  44.00  
 dazu buntes Gemüse und Bauern-Frits von Brunner KG-ge AG, Bassersdorf

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




**Grillierte Kalbsbrust** <sup>(CH)</sup> mit Gewürz-Butter 39.00  
 dazu servieren wir Linth-Mais-Polenta und Sommergemüse

**Entrecôte vom Limousin-Rind** <sup>(CH)</sup> mit Kaffee-Kruste 50.00  
 dazu Miso-Rüebli und Ofeturi-Kartoffeln

**Zürichsee-Felchenfilet** von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa 42.00  
 auf Kartoffelcreme, dazu Rucolaöl, schwarze Baumnüsse  
 und Urdinkel-Kernotto



### Fitnesssteller

Bunte Salate serviert mit:



- Cordon Bleu  *Schwein* <sup>(CH)</sup> 33.00
- Wybergwurst von der Metzgerei Lehmann, Grüningen  31.00
- Zürichsee-Felchenfilet von der Berufsfischerei Fritz Hulliger in Stäfa 37.00
- Pouletbrust <sup>(CH)</sup>  35.00
- Panierter, gebackener Bergkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt 25.00
- Entrecôte vom Limousin-Rind <sup>(CH)</sup> 50.00



## Fleischloses

<b>Kichererbsen-Linsen-Curry</b> mit Limetten, Ingwer & Blumenkohl dazu Naan-Brot	<b>Vegan</b>	32.00
Hausgemachte <b>Spätzli</b>  mit Salbei, Zitronen, Cherrytomaten & Mandelstifte		30.00
<b>Urdinkel-Kernotto</b> mit Sommergemüse & Sbrinz		34.00
<b>Zucchini-Küchlein</b>  auf Pecorinocrème, gebratene Austernseitlinge und Tomatenreistaler		34.00
<b>Tagesgemüse</b> als Beilage		7.50

## Kleine Gerichte

Portion <b>Salsiz</b> (CH) 	14.50
<b>Käseteller</b> 	100g 12.50
Feiner Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt	160g 18.50
<b>Widenbad-Plättli</b> (CH) 	26.00
mit Bauernschinken, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse von der Alp Schwaldis, Walenstadt dazu Brot (CH) & Butter	
<b>Wurstsalat</b> (CH) 	
– einfach	14.50
– garniert	16.50
<b>Wurst-Käsesalat mit Alpkäse</b> von der Alp Schwaldis, Walenstadt (CH) 	
– einfach	16.50
– garniert	18.50
<b>Käsesalat mit Alpkäse</b> von der Alp Schwaldis, Walenstadt 	
– einfach	15.50
– garniert	17.50
<b>Sandwiches</b> 	
„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