

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 	10.00
Gemischter Salat 	13.50
Salatteller reich garniert 	22.00
Wildschweinrohschinken (AT) 	21.50
mit Zürioberländer Hinkelstein, Stäfer Quitten-Senf und Estis Früchtebrot	
Herbstsalat an Feigendressing	<i>Vegan</i> 16.50
mit Birnen, Mutzmalter Zwetschgen & Nüssen	<i>mit Wachtelbrust</i> (FR) 21.50
Rindstartar (CH) 	¹ / ₂ 26.00
mit Cognac, süsssaurem Kürbis, Chioggia-Randen und Zwiebelringen	33.00
dazu servieren wir Toast (CH) und Butter	
Nüsslisalat 	<i>ohne Speck</i> 14.50
mit Ei, Speck (CH) und Croûtons	15.50

Suppen

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Rahmhaube und Kernoel 	14.50
Marroni-Suppe mit Wildschweinrohschinken (AT)	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 mit Kartoffeln vom Hof im Chramen, Familie Alder, Hombrechtikon

Zürioberrländer Reh-Bratwurst von der Metzgerei Lehmann, Grüningen  31.00
dazu Kürbis-Spätzli

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

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes ^(CH) an Champignonsrahmsauce 40.00
mit goldbrauner Rösti mit Kartoffeln vom Hof im Chramen, Familie Alder, Hombrechtikon

Zürioberrländer Rehschnitzel mit Trauben an Wildrahmsauce 50.00
dazu servieren wir Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Maroni

Zürioberrländer Rehgeschnetzeltes mit Kürbis-Knödel Böhmischer Art 46.00
dazu Pioppino-Pilze von der Edelpilzmanufaktur Philipp Rosser, Wald ZH und Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Maroni

Hausgebeizter **Hirschpfeffer** ^(AT) mit Croûtons und Silberzwiebeln 39.00
begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Maroni

Zürichsee-Felchenfilet von der Berufsfischerei Fritz Hulliger, Stäfa 45.00
mit gebratenen Pilzen aus dem Toggenburg, Stäfner Caramel-Quitten, Mutzmalter Chriesi-Balsamico und Bratkartoffeln

Fitnesssteller

Bunte Salate serviert mit:

- Cordon Bleu  **Schwein** ^(CH) 33.00
- **Zürioberrländer** Reh-Bratwurst von der Metzgerei Lehmann, Grüningen  31.00
- Zürichsee-Felchenfilet von der Berufsfischerei Fritz Hulliger, Stäfa 39.00
- Pouletbrust ^(CH)  35.00
- Weichkäse «Moser's Charmant» im Pergament 28.00
- **Zürioberrländer** Rehschnitzel 46.00

Fleischloses



Weisswein-Risotto

mit Toggenburger Steinpilzen und Sbrinz

30.00

Plus SPENDE an die Schweizerische MS-Gesellschaft CHF 5.00

Gebratener Maitake von der Edelpilzmanufaktur Philipp Rosser, Wald ZH **Vegan**
auf roter Linsencreme, dazu Wirsing und Kürbis-Knödel Böhmischer Art

36.00

Spätzlipfanne

34.00

Hausgemachte Kürbis-Spätzli mit Stäfner Caramel-Quitten
und Toggenburger Pilzen

Herbstteller

34.00

begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni
und Preiselbeer-Apfel

Hausgemachte Pflaumen-Ravioli

36.00

auf Kürbis-Kompott mit Mutzmalter Zwetschgen und Haselnüssen an
Wacholder-Beurre blanc und Zürioberländer Hinkelstein

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