

MENUKARTE



[DE]

RESTAURANT WALDRAND

MENUKARTE

„Unsere Gerichte sind so gestaltet, dass sie sich perfekt zum Teilen oder auch zum individuellen Genießen eignen. Erleben Sie unser entspanntes und spontanes Dining-Erlebnis, bei dem wir Sie dazu einladen, sich ganz wie zu Hause zu fühlen, während Sie unser Menü entdecken.“

KLEINE GERICHTE

ZUM TEILEN

Tomaten-Focaccia, Alpenkräuter & Confit-Knoblauch-Aioli [VEGAN - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	6
Zucchini-Carpaccio, Basilikum-Emulsion, Tomate, Oliven-Tapenade [VEGAN - GLUTENFREI]	CHF	15
Bunter Rote-Beete-Salat, Cashew-Käse, kandierte Walnüsse, grüner Apfel [VEGAN - GLUTENFREI - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	16
Gesalzene Egli-Pâté, Schalotten- & Petersiliensalat, dazu warm geröstetes Baguette	CHF	15
Empanadas mit Bergkäse, Tomaten & Basilikum [VEGETARISCH]	CHF	14
Gebratene Tessiner Aubergine, Schwarzwald-Miso, eingelegte Gurke, frische Minze [VEGAN]	CHF	17
Caesar-Salat, langsam gekochtes Ei, konfiertes Huhn	CHF	22
Carpaccio vom Schweizer Wagyu-Bresaola, Wildpilz-Tapenade, 24 Monate gereifter Sbrinz-Bergkäse [GLUTENFREI - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	26
Regionale Alpenplatte, Trockenfleisch, Käse, saisonales Chutney & warm geröstetes Baguette [ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	30
Mit Zitrusfrüchten gepökelter Alpenlachs aus Lostalio, frische Zitrone & schwarzer Pfeffer [GLUTENFREI]	CHF	23
Pflanzenbasiertes Käsefondue, Gartenkartoffeln, rohe grüne Paprika & Bauernbrot [VEGAN - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	36 ^{PP}
Ribelmals-Hähnchenschnitzel Holstein, Spiegeleier, Sardellen, Kapern, Petersilie, Zitrone	CHF	80 [für zwei]
BBQ ganze Forelle aus Bremgarten Dill- & Petersilien-Salsa Verde [GLUTENFREI]	CHF	86 [für zwei]
Knuspriger Austernpilz "Shawarma" mit Honig-Senf, Tzatziki, BBQ-Fladenbrot [VEGAN]	CHF	38
Waldrand-Superfood-Salat, Aprikose, frische Beeren, Spinat, Linsen, Zitronen-Honig Dressing [VEGAN - GLUTENFREI]	CHF	30

HAUPT-SPEISEN

ZUM TEILEN

HAUPT SPEISEN

ZUM TEILEN

Äplermagronen, Gruyère-Käse, Kartoffeln, knuspriger Speck & Zwiebeln	CHF	32
Jura-Schnitte, geschmolzener Bauernkäse & mariniertes Brot in Weißwein [VEGETARISCH]	CHF	33
In Bierteig gebackenes Zanderfilet, hausgemachte Tartarsauce, Pinien-Salz, frische Zitrone	CHF	43
Bratwurst aus Mürren, Senf-Emulsion & karamellierte Zwiebelsauce [GLUTENFREI]	CHF	36

BURGER

Schweizer Wagyu Burger, Trüffel-Mayonnaise, karamellierte Zwiebeln, Tomate & Raclette-Käse	CHF	38
Speck dazu	CHF	6
Hausgemachter BBQ-Burger aus Roter Bete, Trüffel-Mayonnaise, karamellierte Zwiebeln, Tomate & veganer Raclette-Käse [VEGAN]	CHF	28

BEILAGEN

Regionale Salatblätter & Hausdressing [VEGAN - GLUTENFREI]	CHF	8
Saisongemüse & Zitronendressing [VEGAN - GLUTENFREI]	CHF	8
Pommes Frites [VEGAN - GLUTENFREI]	CHF	8
Rösti-Chips & 24 Monate gereifter Sbrinz-Käse [VEGETARISCH - GLUTENFREI]	CHF	10
Gedämpfte neue Kartoffeln, Knoblauch- & Petersilienbutter [VEGETARISCH - GLUTENFREI]	CHF	8

DESSERTS

Schweizer Zitrus-Polentakuchen & leicht geschlagene Basilikum-Crème [VEGETARISCH - GLUTENFREI - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	13
Tiramisu, Kaffee, Marsala, Mascarpone [VEGETARISCH]	CHF	13
Wilde Blaubeer-Torte & geröstete Schweizer Meringue [VEGAN - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	14
Gesalzene Schokoladenkaramell-Tarte & leicht geschlagene Kakaosahne [VEGAN]	CHF	16

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.

Herkunftsdeklaration

Fleisch: Schweiz – Poulet, Bratwurst, Charcuterie, Bresaola, Wagyu-Rind, Speck.
Fisch: Schweiz – Garnelen, Forelle, Egli / Holland, Italien, Deutschland, Schweiz - Zander.
Sonstiges: Schweiz – Brot.

Wir informieren Sie gerne im Detail über die Allergene in unseren Gerichten.



Allergene

