

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- & Walnusspesto [VEGAN - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	6
Geröster Sellerie-Carpaccio, Wildpilz-Tapenade, eingelegte Radieschen, geröstete Kerne [VEGAN - GLUTENFREI - ENTHÄLT NÜSSE]	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
Bergkäse- & Zwiebelpastetli, Wildpilz-Ketchup [VEGETARISCH]	CHF	16
Gebratene Tessiner Aubergine, Schwarzwald-Miso, eingelegte Gurke, frische Minze [VEGAN]	CHF	17
Saisonaler Quiche, Kürbis, Lauch, Salbei, Ziegenkäse [VEGETARISCH]	CHF	15
Carpaccio vom Schweizer Wagyu-Bresaola, Wildpilz-Tapenade, 24 Monate gereifter Sbrinz-Bergkäse [GLUTENFREI - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	26
Regionale Alpenplatte, Trockenfleisch, Käse, saisonales Chutney und warm geröstetes Baguette [ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	28
Marinierte Schlosli-Garnelen-„Ravioli“, Haselnuss, eingelegter Kohlrabi, Apfel, warme Bisque [GLUTENFREI - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	23
Pflanzenbasiertes Käsefondue, Gartenkartoffeln, rohe grüne Paprika & Bauernbrot [VEGAN - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	36 PP
Ribelmais-Hähnchenschnitzel Holstein, Spiegeleier, Sardellen, Kapern, Petersilie, Zitrone	CHF	80 [für zwei]
BBQ ganzer Forelle aus dem Blausee, Dill- & Petersilien-Salsa Verde [GLUTENFREI]	CHF	86 [für zwei]

HAUPT-SPEISEN ZUM TEILEN

HAUPT-SPEISEN ZUM TEILEN

Knuspriger Austernpilz «Shawarma» mit Honig-Senf, eingelegtem Rotkohl, Polenta Rossa aus dem Tessin [VEGAN]	CHF	34
Waldrand-Superfood-Salat, Kürbis, Spinat, frische Beeren, Linsen, Alpen-Dressing [VEGAN - GLUTENFREI]	CHF	30
Äplermagronen, Gruyère-Käse, Kartoffeln, knuspriger Speck & Zwiebeln	CHF	32
In Bierteig gebackenes Zanderfilet, hausgemachte Tartarsauce & Pinien-Salz	CHF	43
Bratwurst aus Mürrer, Senf-Emulsion & karamellisierte Zwiebelsauce [GLUTENFREI]	CHF	36
Schweizer Black Angus Rindfleisch Burger, Trüffel-Mayonnaise, karamellisierte Zwiebeln, Tomate & Raclette-Käse	CHF	38
Hausgemachter Pilz-Burger, Trüffel-Mayonnaise, karamellisierte Zwiebeln, Tomate & veganer Käse [VEGAN]	CHF	28

BURGER

BEILAGEN

Regionale Salatblätter & Hausdressing [VEGAN - GLUTENFREI]	CHF	8
Welken Wintergemüse & Alpenkräuter-Dressing [VEGAN - GLUTENFREI - ENTHÄLT NÜSSE]	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
Gebrannter Käsekuchen, Zimt & Alpenbeeren-Coulis [VEGAN - GLUTENFREI - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	15
Tiramisu, Kaffee, Marsala, Mascarpone [VEGETARISCH]	CHF	13
Wilde Blaubeer-Torte & geröstete Schweizer Meringue [VEGAN - ENTHÄLT NÜSSE]	CHF	14

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

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

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



Allergene

