

SPEISEKARTE

Lust, den Weissen Wind kennenzulernen?

Küchenchef Jean Ghrabi stellt täglich ein aus den besten Marktzutaten kreiertes Menü zusammen. Lasse dich überraschen.

68

63

3 Gänge
vegetarisch

78

72

4 Gänge
vegetarisch

VORSPEISEN

- | | |
|--------------------|---|
| 18.5 | Gratiniertes Markbein mit Meerrettichraspeln (15 Min.) |
| 24.5
31 | Rindstatar, mit Toast und Butter als Hauptgang |
| 18.5 | Pastetli mit Kalbs-Milken und feinem Gemüse an Pilzrahmsauce |
| 14.5 | Nüsslisalat mit Speck, Bio-Ei und Weggen-Croûtons |
| 9.8 | Tagessuppe aus marktfrischen Zutaten |
| 14.8 | Pastinaken-Cremesuppe mit schwarzem Trüffel und Weggen-Croûtons |
| 13.8 | Gemischter Salat |
| 10 | Grüner Salat |

WINTERSPECIALS

- 49** Entrecôte Café de Paris (rosa grilliert, 200g), Pommes frites, Wintergemüse
- 38.5** Siedfleisch in Bouillongemüse, Petersilien-Kartoffeln, frittiertes Knochenmark und Meerrettich
- 48** Gebratener Alpenlachs aus dem Misox (Bio), Fleur de Sel, Blattspinat und Rotweinrisotto
- 36.5** Geschmortes Poulet nach Jäger-Art mit Waldpilzen, Tomaten und schwarzen Oliven, Tessiner Polenta

KLASSIKER

- 42** Gebratene Kalbsleberli an Salbei-Jus mit hausgemachter Rösti

- 45** Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeersauce

- 33.5** Kalbshacktätschli mit Waldpilz-Cognac-Rahmsauce, Saisongemüse und Kartoffelstock

- 45** Rahmschnitzel vom Kalb mit Champignons, Butternudeln und Wintergemüse

SCHWEIZER KÜCHE

- 43.5** Zürcher Geschnnetzelted vom Kalb mit hausgemachter Rösti
- 39.5** Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites, Saisongemüse und Preiselbeersauce
- 24.8** Gehacktes vom Rind mit Hörnli, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

VEGETARISCH

- 29.5** Rotweinrisotto, mit Thymian und Honig gratinierter Chèvre und Kräutersalat
- 31.5** Waldpilz-Stroganoff mit Schupfnudeln und Saisongemüse
- 33.5** Hausgemachte Rösti mit Spinat, Schwarzwurzel und getrüffeltem Spiegelei
- 34.5** Hausgemachte Linsentäschli mit Sellerie-Kartoffelstock an Waldpilz-Rahmsauce

DESSERTS

- 14.5** Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
- 12.5** Zimtglace mit Zwetschgenkompott
- 14.5** Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Flüssigkern, Zwetschgenkompott und Sauerrahmglace
- 12.5** Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art mit Amaretto
- 9.8** Goldmelissen-Zitronensorbet mit Vodka
- 9.8** Eiskaffee
- 4.8** Artisanal Glace von Mister Cool, Daniel Jüni
(pro Kugel)
- Rahmglace:** Vanille, Kaffee, Sauerrahm, Schokolade, Zimt, Baumnuss
- Sorbets:** Cassis, Zwetschgen, Goldmelisse-Zitronen, Aprikose, Waldbeeren
- +2** + Schlagrahm

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

13.5 13.5	Wind Spritz Aperol Spritz	
13.5 6	Hugo Virgin Hugo	
13.5	Kir	
9.7	Creme de Cassis	
9.6	Gespritzter Weisswein	
8.5	Campari Cynar Martini	4cl
8.5	Sanbittèr Crodino	20 cl
6	Chinotto Polara	27.5cl

Bier (offen)

5.5 8.5	Hürlimann Lager	30cl 50cl
5.5 8.5	Panaché	30cl 50cl
5.7 9.2	Valaisanne Pale Ale	30cl 50cl
6.5 9.8	Saisonbier	25cl 50cl

Bier (Flasche)

9.2	Feldschlösschen Naturtrüb, Bügel	50cl
6.5	Dunkle Perle Feldschlösschen	33cl
9.2	Schneider Weisse alkoholfrei	50cl
7.5	Valaisanne Triple alkoholfrei	33cl

Alkoholfrei

8.5	Gochá Kombucha Saison	30cl
8.5	Gochá Bio-Kombucha Classic	30cl
5.5 6.5	WW hausgemachter Eistee	30cl 50cl
6.5	Zobo Bio Citro	27.5cl
6.5	Zobo Sorrel Bio Hibiskus-Ingwer	27.5cl
6	Gents Tonic und Bitter Lemon	20cl
5 7	Wasser mit / ohne	50cl 100cl

Unser Wasser ist lokal aufbereitet, von höchster Trinkwasserqualität und schont den Planeten.

5.3	Rivella blau / rot	35cl
5.3	Coca-Cola / Zero Fanta	33cl
5.3	Apfelsaftschorle	33cl
6.9	Möhlsaft, trüb vom Fass	50cl
5.1	Tomatensaft	20cl
5.1	Orangensaft	20cl
5.1	Traubensaft	20cl

Longdrinks

14.5	Gin Tonic	4cl
15.5	Wodka Lemon	4cl
14.5	Cuba Libre	4cl
15.5	Whiskey Cola	4cl

Digestifs

12.5	Grappa di Vin Nadine Saxer 40%	2cl
16.5	Grappa Berta 40%	2cl
15.5	Grappa Jacopo Poli 40%	2cl
9.9	Grappa di Brunello 40%	2cl
9.9	Grappa di Moscato 40%	2cl
10.5	Williams Morand 43%	2cl
9.5	Zürcher Brände, Wynegg 43%	2cl
9.5	Vieille Prune 40%	2cl
15.5	Cognac Remy Martin 40%	2cl
8.5	Appenzeller 29% Averna 32%	4cl
8.5	Ramazzotti 30% Sambuca 40%	4cl

Liqueurs

8.5	Baileys 17%	4cl
8.5	Sambuca Molinari 40%	4cl
9.5	Amaretto di Saronno 28%	4cl

Spirituosen

10.1	Wodka Absolut 40%	4cl
10.1	Bombay Sapphire Gin 37.5%	4cl
10.1	Whiskey Tullamore Dew 40%	4cl
10.1	Havanna Club 40%	4cl
18	The Macallan Single Malt 43%	4cl

TEE

Wir beziehen unsere Teesorten von der Tee Familie Lange des renommierten Teehauses Länggass.

6

Haus Tee

Weisser Tee aus Fuijan. Einer der besten, klassischen Weisstees aus China, die den Namen weisse Pfingstrose tragen. Ein feiner, weicher und doch hoch aromatischer Tee.

6

Edelweiss

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermünteli, Majoran, Edelweiss. Frisch und würzig.

6

Ginger Lemon

Schweizer Früchte und Kräuter. Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.

TEE & KAFFEE

- 6** **Marokkanische Minze**
Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.
- 6** **Verveine**
Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.
- 6** **Quimen Haoya**
Beliebter chinesischer Schwarztee, der dank seinem niedrigen Teein-Gehalt sehr milde ist.
- 6** **Sencha Yamato**
Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefgrüne Färbung und wirkt erfrischend.
- Caffè**
- 5** Espresso, Caffè Crema
6.5 Espresso doppio
6 Latte Macchiato
6 Cappuccino
5.2 Schale
7.5 Caffè Corretto (Grappa)
6.8 Kafi Luz / fertig

Uns ist Fleisch aus artgerechter
Tierhaltung und mit regionaler Herkunft
wichtig.

Metzgerei Keller
Spezialitäten von Bianchi
Frischgemüse von Hägeli

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen
könnten, informieren wir gerne. Bitte
wende dich an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl.
Mehrwertsteuer.