

## **SPEISEKARTE**

### **Lust, den Weissen Wind kennenzulernen?**

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

**68**

3 Gänge

**63**

vegetarisch

**78**

4 Gänge

**72**

Vegetarisch



## **VORSPEISEN**

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>18.5</b>                | Gratiniertes Markbein<br>mit Meerrettichraspeln (15 Min.)      |
| <b>26.5</b><br><b>36.5</b> | Rindstatar mit Toast und Butter<br>als Hauptgang               |
| <b>17.5</b>                | Spargelsalat mit Himbeervinaigrette und<br>Bündner Rohschinken |
| <b>18.5</b>                | Lauwarmer Chèvre im Filoteig auf<br>Frühlingssalat             |
| <b>9.8</b>                 | Tagessuppe aus marktfrischen Zutaten                           |
| <b>13.8</b>                | Tomatensuppe mit Parmesan-Chip und<br>Bärlauchpesto            |
| <b>13.8</b>                | Gemischter Salat   |
| <b>10</b>                  | Grüner Salat   |

## FRÜHLINGSSPECIALS

- 39.5** Alpstein Ribelmais Poularde mit Morchel-Rahmsauce, Saisongemüse und blaue Kartoffeln
- 46** Alpen-Zanderfilet gebraten mit Zitronenöl auf Safranrisotto mit wildem Brokkoli
- 39.5** Schweinsfiletmedaillons an grüner Pfeffer-Rahmsauce mit Butternudeln und Spargelragout
- 36.5** Hackbraten nach Grossmutter-Art mit Bärlauch-Kartoffelstock und Bohnen

## **KLASSIKER**

- 43.5** Gebratene Kalbsleberli an Salbeibutter und hausgemachte Rösti
- 45** Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeersauce und Pommes frites
- 36.5** Kalbshacktätschli an Morchelrahmsauce, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelstock
- 45.5** Ossobuco vom Kalb alla milanese mit Gremolata und Safranrisotto, dazu Frühlingsgemüse

## **SCHWEIZER KÜCHE**

- 44.5** Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit hausgemachter Rösti
- 39.5** Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeersauce, Saisongemüse und Pommes frites
- 24.8** Gehacktes vom Rind mit Hörnli, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus
- 28.5** Zunft-Bratwurst an Zwiebelsauce mit hausgemachter Rösti

## VEGETARISCH

- 36.5** Weisser und grüner Spargel an Sauce  
Hollandaise, dazu blaue St. Galler Kartoffeln
- 36.5** Hausgemachte Rösti mit Frühlingsgemüse an  
Morchel-Rahmsauce
- 33.5** Safranrisotto mit wildem Brokkoli und  
garniert mit  
Frühlingssprossen
- 33.5** Hausgemachte Raviolini gefüllt mit Spargel  
und Liebstöckel an Weissweinsauce mit  
Frühlingstrüffel

## DESSERTS

- 14.5 Erdbeer-Tiramisù, leicht und luftig
- 13.5 Crèmeschnitte vom Beck von Burg mit Schlagrahm und Erdbeersalat
- 15.5 Hausgemachter Schokoladenkuchen, Rhabarberkompott, Vanilleglace
- 14.5 Zitronensorbet mit Limoncello
- 14.5 Erdbeer- und Rhabarber-Sorbet mit Prosecco
- 9.8 Eiskaffee
- Artisanal Glace von Mister Cool, Daniel Jüni
- 4.8 (pro Kugel) **Rahmglace:** Vanille, Kaffee, Sauerrahm, Schokolade Pistache
- Sorbets:** Cassis, Zwetschgen, Goldmelisse-Zitrone, Erdbeeren, Rhabarber, Zitrone
- 2 + Schlagrahm

## GETRÄNKEKARTE

### Aperitif

13.8   13.8	Wind Spritz   Aperol/Campari Spritz	
13.8   6	Hugo   Virgin Hugo	
13.5	Kir	
9.7	Creme de Cassis	
9.8	Gespritzter Weisswein	
9	Campari   Cynar   Martini	4cl
8.5	Crodino	1.75dl
6	Chinotto Polara	2.75dl

### Bier (offen)

5.8   8.8	Hürlimann Lager	3dl   5dl
5.8   8.8	Panaché	3dl   5dl
6.5   9.8	Valaisanne Pale Ale	3dl   5dl
6.5   9.8	Saisonbier Amber Gurtenbräu	3dl   5dl

### Bier (Flasche)

9.5	Feldschlösschen Naturtrüb, Bügel	5dl
6.8	Valaisanne brune	3.3dl
9.8	Schneider Weisse   alkoholfrei	5dl
7.5	Valaisanne Triple alkoholfrei	3.3dl

## Alkoholfrei

8.5	Gochá Kombucha Saison	3dl
8.5	Gochá Bio-Kombucha Classic	3dl
6.5   8.5	WW hausgemachter Eistee	3dl   5dl
7	Calamansi, Zitruslimonade	3dl
6	Gents Tonic und Bitter Lemon	2.75dl
5   7	Wasser mit / ohne	2.75dl
	Unser Wasser ist lokal aufbereitet, von höchster Trinkwasserqualität und schont den Planeten.	2dl 5dl   10dl
5.5	Rivella blau   rot	3.3dl
5.5	Coca-Cola   Zero, Fanta	3.3dl
5.5	Apfelsaftschorle	3.3dl
6.9	Möhlsaft, trüb vom Fass	5dl
6	Tomatensaft	2dl
6	Orangensaft	2dl
6	Traubensaft	2dl

## Longdrinks

15.5	Gin Tonic	4cl
15.5	Vodka Lemon	4cl
15.5	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 Rémy Martin 40%	2cl
8.5	Appenzeller 29%   Averna 32%	4cl
8.5	Ramazotti 30%   Sambuca 40%	4cl

## Liqueurs

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

## Spirituosen

11	Wodka Absolut 40%	4cl
11	Beefeater Gin 37.5%	4cl
11	Four Roses 40%	4cl
11	Havana Club 40%	4cl
11	Tullamore Dew	4cl
18	The Macallan Single Malt 43%	4cl

## TEE

Wir beziehen unsere Teesorten von der Tee-Familie Lange und dem renommierten Teehaus Althaus.

6

### **Haustee**

Weisser Tee aus Fujian. 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.

**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** **Assamtee Meleng**  
Beliebter chinesischer Schwarztee, der dank seines niedrigen Teein-Gehalts sehr milde ist.

**6** **Sencha Yamato**  
Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefgrüne Färbung und wirkt erfrischend.

### **Caffè**

**5.5** Espresso, Caffè Crema

**6.5** Espresso doppio

**6.5** Latte macchiato

**6** Cappuccino

**7.5** Caffè corretto (Grappa)

**7.5** Kafi Luz / fertig

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

**Metzgerei Keller und Geiser**  
**Spezialitäten von Bianchi**  
**Frischgemüse von Hägeli**  
**Schweizer Brot von John Baker**

Geflügel, Kalb, Schwein, Rind: Schweiz  
Zander: 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.