

## **WEISSER WIND MENÜ**

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

Küchenchef Silvio Hennig und  
Souschef Benjamin Jung  
stellen täglich aus den besten Zutaten  
vom Markt und unseren Gerichten aus der  
Speisekarte ein zusammengestelltes  
Menü vor.

**55**

3 Gänge

**65**

4 Gänge

## VORSPEISEN

<b>14.5</b>	Gratiniertes Markbein mit Meerrettichraspeln (15 Min.)
<b>24</b>	Beefsteak-Tatar mit Toast und Butter
<b>30.5</b>	als Hauptgang
<b>16.5</b>	Gebratene Kalbssmilken mit Spargel und Senfsauce
<b>11.5</b>	Quinoasalat mit Feta, Erdbeeren und Nüsslisalat
<b>7.5</b>	Tagessuppe aus marktfrischen Zutaten
<b>10.5</b>	Kräuterschaum-Suppe mit Bärlauch- Crostini
<b>9</b>	Grüner Salat
<b>10.5</b>	Gemischter Salat

## KLASSIKER

- 36.5** Gratiniertes Rinds-Siedfleisch  
mit Frühlingsgemüsen  
und neue Kartoffeln
- 38.5** Kalbsleberli mit Zouft-Wy-Sauce,  
Apfelschnitzen und Butterrösti
- 42.5** Wienerschnitzel vom Kalb  
mit Pommes frites  
und hausgemachten Preiselbeeren
- 29.5** Kalbs-Hacktätschli  
mit Morchelrahmsauce, Kartoffelstock und  
Frühlingsgemüsen
- 29.5** Rösti  
mit Rauchlachs und Kräuter-Portulak  
Crème fraîche

## FRÜHLINGSGERICHTE

- 41.5** Geschmorte Kalbsbäggli  
mit Gremolata und cremiger Polenta und  
Senfkohl
- 39.5** Lammhaxe aus dem Ofen  
mit grünen Bohnen und Kartoffelküchlein
- 38.5** Forelle im dünnen Pancetta-  
Kräutermantel, gedünsteten  
Frühlingsgemüsen und neuen Kartoffeln
- 37.5** Maispoulardenbrust  
mit Morcheln, Spargeln und gebröselten  
Schupfnudeln

## VEGETARISCH

- 27.5** Linsentäschli  
mit Süsskartoffelpuree, Senfkohl,  
Kräuterschaum
- 27.5** Spargelrisotto  
mit gebratenen Sprageln und Micro  
Greens
- 26.5** Frühlingsteller  
mit Saisongemüsen Spargel und cremiger  
Polenta
- 26.5** Rösti  
mit Morchel-Rahmsauce  
Jungem Blattspinat und Grilltomate

## **SCHWEIZER KÜCHE**

- 41.5** Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»  
mit Rösti
- 33.5** Schweins-Cordon bleu  
mit Pommes frites, Frühlingsgemüsen  
und süss-saurem Birnenmus
- 23** Gehacktes vom Rind mit Hörnli,  
Röstzwiebeln und selbstgemachtem  
Apfelmus
- 26.5** Schnipo vom Schwein

## DESSERTS

- 10.5** Schokoladenküchlein  
mit gedünsteter Honig-Birne
  
- 9.5** Basilikum-Panna cotta  
mit Erdbeercoulis und Crumble
  
- 9.5** Pistazieneis  
mit Flambierten Rum-Äpfeln
  
- 9.5** Cassis-Sorbet mit Grappa
  
- 9.5** Zitronen-Goldmelissen-Sorbet mit Vodka
  
- 7.5** Eiskaffee
  
- 4.2** Kugel Artisanal Glacé  
von Mister Cool, Daniel Jüni,  
Schokolade, Vanille, Caramel, Kaffee,  
Sauerrahm, Pistazie, Zitrone, Zitronen- und  
Goldmelissensorbet
  
- 1.8** Portion Schlagrahm

## GETRÄNKE

### Apéritifs

12	Wind Spritz	
12	Aperol Spritz	
12	Hugo	
8.5	Weisswein gespritzt	
8	Campari	4cl
8	Martini	4cl
6.5	Sanbitter	
6.5	Crodino	

### Offene Biere

4.8	Hürlimann Lagerbier	30cl
7.5		50cl
4.8	Panaché	30cl
7.5		50cl
5.2	Feldschlösschen dunkel	30cl
8.5		50cl
9.2	Schneider Weisse	50cl

### Flaschenbiere

8.5	Schneider Weisse alkoholfrei	50cl
6.5	Feldschlösschen alkoholfrei	33cl



## **Alkoholfrei**

<b>6</b>	Rhazünser offen	50cl
<b>4.5</b>	Rhazünser Flasche	35cl
<b>6.7</b>		50cl
<b>4.5</b>	Arkina still Flasche	35cl
<b>6.7</b>		50cl
<b>4.7</b>	Rivella blau, rot	33cl
<b>4.7</b>	Coca Cola, Zero, Fanta	33cl
<b>4.7</b>	Citro	33cl
<b>4.7</b>	Tonic	19cl
<b>4.7</b>	Redbull	25cl
<b>4.7</b>	Apfelsaftschorle	33cl
<b>6.8</b>	Möhlsaft trüb	50cl
<b>4.7</b>	Tomatensaft	20cl
<b>4.7</b>	Orangensaft	20cl

## **Longdrinks**

<b>14.5</b>	Gin Tonic	4cl
<b>15.5</b>	Wodka Redbull	4cl
<b>14.5</b>	Cuba Libre	4cl
<b>15.5</b>	Whiskey Cola	4cl

## **Digestives**

<b>9.5</b>	Grappa di Vin Nadine Saxer 40%	2cl
<b>13.5</b>	Grappa Berta 40%	2cl
<b>8.5</b>	Grappa di Brunello 40%	2cl
<b>8.5</b>	Grappa di Moscato 40%	2cl
<b>8.5</b>	Williams Morand 43%	2cl
<b>8.5</b>	Vieille Prune	2cl
<b>13.5</b>	Cognac Remy Martin 40%	2cl
<b>8</b>	Appenzeller 29%	4cl
<b>8</b>	Averna 32%	4cl
<b>8.5</b>	Sambuca 40%	4cl

## **Spirituosen**

<b>10</b>	Wodka Absolut 40%	4cl
<b>10</b>	Bombay Sapphire Gin 37.5%	4cl
<b>10</b>	Whiskey Tullamore Dew	4cl
<b>10</b>	Havana Club 40%	4cl
<b>16</b>	The Macallan Single Malt	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.

**5.5**

### **Ginger Lemon, Schweizer Früchte und Kräuter**

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

- 5.5**                    **Marokkanische Minze,**  
**Herkunft Schweiz**  
Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.
- 5.5**                    **Verveine,**  
**Herkunft Schweiz**  
Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.
- 5.5**                    **Quimen Haoya,**  
**Herkunft China, Anhui**  
Beliebter chinesischer Schwarztee, der dank seinem niedrigen Teein-Gehalt sehr milde ist.
- 6**                        **Sencha Yamato,**  
**Herkunft Japan, Fukuoka, Yame,**  
**Hoshino**  
Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tief grüne Färbung und wirkt erfrischend.

## **Kaffee**

<b>4.6</b>	Kaffee Crème, Espresso
<b>7</b>	Doppelter Espresso
<b>5.9</b>	Latte Macchiato
<b>5.4</b>	Cappuccino
<b>5</b>	Schale
<b>7.5</b>	Corretto Grappa
<b>6.5</b>	Kaffee fertig

## **Liqueure**

<b>8</b>	Baileys 17%	4cl
<b>8.5</b>	Sambuca Molinari 40%	4cl
<b>9.5</b>	Amaretto di Saronno 28%	4cl

Uns ist Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig. Wir beziehen deshalb unsere Produkte von

**Metzgerei Keller,  
Spezialitäten von Bianchi und  
Braschler's Comestibles.**

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sind aus der Schweiz,  
Lammfleisch aus Australien,  
Forelle aus der Schweiz und Italien,  
Geflügel aus der Schweiz und Frankreich.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können und bei Unklarheiten zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.