

## WEISSER WIND MENÜ

### Lust den Weissen Wind kennenzulernen?

Küchenchef Jean Ghrabi und Sous-Chefin Lisa Riesen stellen täglich ein - aus den besten Zutaten vom Markt - kreiertes Menü zusammen.

<b>64</b>	3 Gänge
<b>59</b>	vegetarisch
<b>75</b>	4 Gänge
<b>69</b>	vegetarisch

Der Weisse Wind kompensiert seinen CO2 Fussabdruck. Mit der Rechnung erhalten Sie das Zertifikat über die Kompensation Ihres Aufenthalts bei uns.

Information:





## **VORSPEISEN**

- |             |   |
|-------------|---|
| <b>16</b>   | Gratiniertes Markbein<br>mit Meerrettichraspeln (15 Min.)                         |
| <b>24.5</b> | Rindstatar<br>mit Toast und Butter  |
| <b>31</b>   | als Hauptgang   |
| <b>16.5</b> | Lauwarmer Chèvre im Filo-Teig auf<br>Frühlingssalat                               |
| <b>17.5</b> | Pastrami vom Rindshuftdeckel auf<br>Spargel-Linsensalat mit<br>Himbeervinaigrette |
| <b>9.8</b>  | Tagessuppe aus marktfrischen Zutaten  |
| <b>13.8</b> | Erbsensuppe mit Pfefferminz-Oel   |
| <b>13.8</b> | Gemischter Salat  |
| <b>10</b>   | Grüner Salat  |

## **KLASSIKER**

- 42** Gebratene Kalbsleberli an Balsamico-Jus mit Salbei und hausgemachter Rösti
- 45** Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeersauce
- 31.5** Kalbshacktätschli mit Morchelrahmsauce, Saisongemüse und Kartoffelstock

## FRÜHLINGSGERICHTE

- 38** Pouletbrust im Speckmantel an Zitronenrahmsauce mit blauen Kartoffeln und gemischte Spargeln
- 39.5** Schweinskotelette (300g) mit Kräuterkruste an Balsamico-Jus dazu hausgemachte Nudeln und Frühlingsgemüse
- 48** Gebratenes Bio- Alpenlachs-Filet aus dem Misox mit wildem Broccoli und Weissweinrisotto

## VEGETARISCH

- 29.5** Weissweinrisotto mit Frühlingsgemüse und Morchelschaum
- 35** Weisser und Grüner Spargel an Hollandaise mit blauen St. Galler Kartoffeln
- 33.5** Hausgemachte Butter-Rösti mit Spargel, Spiegelei und Bärlauchpesto

## SCHWEIZER KÜCHE

- 42.5** Geschnnetzelttes Kalbfleisch «Zürcher Art»  
mit knuspriger Rösti
- 38.5** Schweins-Cordon bleu  
mit Pommes frites, Frühlingsgemüse und  
Preiselbeersauce
- 24.8** Gehacktes vom Rind mit Hörnli,  
Röstzwiebeln und hausgemachtem  
Apfelmus

## DESSERTS

- 11.5** Marinierte frische Erdbeeren mit Thymian dazu Vanille Glacé
- 12.5** Pannacotta mit Rhabarberkompott
- 14.5** Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Himbeercoulis und Sauerrahmglace
- 14.5** Weisses Schokoladenmousse mit Cashew Krokant und Beeren
- 9.8** Zitronen-Goldmelissen-Sorbet mit Vodka
- 9.8** Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune
- 9.8** Eiskaffee
- 4.8** Eine Kugel Artisanal Glacé von Mister Cool, Daniel Jüni: Vanille, Kaffee, Sauerrahm, Schokolade
- Sorbets:  
Trauben, Cassis, Zwetschgen, Zitronen-Goldmelisse
- 2** Portion Schlagrahm

**Für einen Digestif oder eine rare Spirituose, verlangen Sie gerne unsere "Schnapskarte"!**



## GETRÄNKE

### Apéritifs

13.5	Wind Spritz	
13.5	Lorbeer-Ginger Spritz	
13.5	Aperol Spritz	
13.5	Hugo	
9.7	Kir- Weisswein mit Crème de	
9.6	Cassis	
8.5	Weisswein gespritzt	
8.5	Campari/Cynar	4cl
8.5	Martini	4cl
6	Sanbitter	
6	Chinotto - Polara	
8.5	Virgin Hugo	
8.5	Gochá Zitrone & Ingwer Kombucha hausgebraut	30cl

### Offene Biere

5.5	Hürlimann Lagerbier	30cl
8.5		50cl
5.5	Panaché	30cl
8.5		50cl
5.7	Valaisanne Pale Ale	30cl
9.2		50cl
6.5	Saisonbier	25cl
9.8		50cl
5.5	Feldschlösschen ohne Alkohol	33cl

### Flaschenbiere

9.2	Bügelbier, naturtrüb Feldschl.	50cl
6.5	Hürlimann Bier	33cl
9.2	Schneider Weisse mit und ohne Alkohol	50cl

## **Alkoholfrei**

<b>8.5</b>	Hausgebrauter Gochá Bio-Kombucha Saison	30cl
<b>8.5</b>	Hausgebrauter Gochá Bio-Kombucha "Classic"	30cl
<b>5.5</b>	WW hausgemachter Eistee	30cl
<b>7.5</b>		50cl
<b>6.5</b>	Bio Zitrone und Rose, Zobo	27.5cl
<b>6.5</b>	Sorrel - Bio Hibiskus-Ingwer, Zobo aus Feldmeilen	27.5cl
<b>6</b>	Gents Tonic und Bitter Lemon	20cl
<b>4</b>	Rhätünser offen	30cl
<b>6.1</b>		50cl
<b>6.8</b>	Rhätünser Flasche	50cl
<b>6.8</b>		50cl
<b>4.9</b>	Arkina still Flasche	35cl
<b>3.5</b>	Züri-Wasser	50cl
<b>5.3</b>	Rivella blau, rot	35cl
<b>5.3</b>	CocaCola, Zero, Fanta	33cl
<b>5.3</b>	Apfelsaftschorle	33cl
<b>6.9</b>	Möhlsaft trüb vom Fass	50cl
<b>5.1</b>	Tomatensaft	20cl
<b>5.1</b>	Orangensaft	20cl
<b>5.1</b>	Traubensaft	20cl

## **Longdrinks**

<b>14.5</b>	Gin Tonic mit Bombay Gin	4cl
<b>15.5</b>	Wodka lemon	4cl
<b>14.5</b>	Cuba Libre	4cl
<b>15.5</b>	Whiskey Cola	4cl



## Digestives

12.5	Grappa di Vin Nadine Saxer 40%	2cl
16.5	Grappa Berta ausgebaut im Tessiner Kastanienfass 40%	2cl
15.5	Grappa Jacopo Poli, ORO 4 Jahre im Fass ausgebaut, Cabernet und Merlot 40%	2cl
9.9	Grappa di Brunello 40%	2cl
9.9	Grappa di Moscato 40%	2cl
10.5	Williams Morand 43%	2cl
9.5	Stadt Zürcher Brände, Wynegg	2cl
9.5	Vieille Prune	2cl
15.5	Cognac Remy Martin 40%	2cl
8.5	Appenzeller 29%	4cl
8.5	Averna 32%/Ramazotti	4cl
8.5	Sambuca 40%	4cl

Verlangen Sie auch gerne nach  
der aktuellen Spirituosenkarte!

## Spirituosen

10.1	Wodka Absolut 40%	4cl
10.1	Bombay Sapphire Gin 37.5%	4cl
10.1	Whiskey Tullamore Dew	4cl
10.1	Havanna Club 40%	4cl
18	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 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 wärmer und zugleich erfrischender Tee.

- 6** Marokkanische Minze,  
Herkunft Schweiz  
Die traditionelle Minze aus Nordafrika  
ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.
- 6** Verveine,  
Herkunft Schweiz  
Der Klassiker für jeden Moment. Ein  
wärmender Tee.
- 6** 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>5</b>	Kaffee Crème, Espresso
<b>7.5</b>	Doppelter Espresso
<b>6</b>	Latte Macchiato
<b>6</b>	Cappuccino
<b>5.2</b>	Schale
<b>7.5</b>	Corretto Grappa
<b>6.8</b>	Kaffee fertig

## **Liqueure**

<b>8.5</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 mit regionaler Herkunft wichtig. Wir beziehen deshalb unsere Produkte von

**Metzgerei Keller,  
Spezialitäten von Bianchi und  
Frischgemüse von Reust**

Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel aus der Schweiz, Rindfleisch aus der Schweiz. Der Service gibt über den aktuellen Stand Bescheid.  
Alpen-Lachs aus dem Misox (CH).

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.