

## **WEISSER WIND MENÜ**

### **Lust auf eine Überraschung?**

Küchenchef Silvio Hennig und  
Souschef Benjamin Jung  
stellen täglich ein aus den besten Zutaten  
vom Markt kreiertes Menü zusammen.

**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>	Wildterrine mit süss-saurem Kürbis, Nüsslisalat an Preiselbeervinaigrette
<b>11.5</b>	Rotkraut-Salat mit Feigen, Baumnüssen und süss-sauren Birnen
<b>7.5</b>	Tagessuppe aus marktfrischen Zutaten
<b>10.5</b>	Pastinakensuppe mit geräucherter Forelle
<b>9</b>	Hausgemachte Flädli-Suppe
<b>14.5</b>	Nüssli-Salat mit Speck, Freilandeier und Weggen-Croutons
<b>9</b>	Grüner Salat
<b>10.5</b>	Gemischter Salat

## **KLASSIKER**

- 43.5** Filetgulasch Stroganoff  
mit hausgemachten Spätzli und  
Schnittmangold
- 36.5** Warmes Rinds-Siedfleisch  
mit Meerrettich, Bouillongemüse  
und Kartoffeln
- 38.5** Kalbsleberli  
mit Zouft-Wy-Sauce  
und Butterrösti
- 42.5** Wienerschnitzel vom Kalb  
mit Pommes frites  
und hausgemachten Preiselbeeren
- 29.5** Kalbs-Hacktätschli  
mit «Züri-Schampus-Sauce»,  
Kartoffelstock und Ofengemüse

## **WEIHNACHTSGERICHTE**

- 52** Rindsfiletmedaillon an Portweinjus  
mit Trüffelrisotto und Palmkohl
- 41.5** Rehgeschnetzeltes  
in Preiselbeer-Rahmsauce  
mit Saisongemüse und  
gebröselten Schupfnudeln
- 38.5** Brassato im Pinot Noir geschmort  
mit Wintergemüse und cremiger Polenta
- 34.5** Artischockenrisotto  
mit Flusskrebse, gebratenen Carciofini  
und geschmorter Endivie
- 34.5** Maispoulardenbrust  
mit Orangensauce, Federkohl und  
Schupfnudeln

## VEGETARISCH

- 27.5** Linsentäschli  
mit Preiselbeere-Dip, Ofengemüse  
und Federkohl
- 27.5** Trüffelrisotto  
mit gebratenen Carciofini, Apfelschnitzen  
und Schnittmangold
- 29.5** Weihnachtsteller  
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen,  
karamellisierter Endivie, Federkohl  
und Bramata Polenta
- 26.5** Walliser Rösti  
mit Raclettekäse, Tomaten  
und Kräuterquark
- 26.5** Rösti  
mit Waldpilz-Rahmsauce  
und Federkohl
- 23.5** Rotkrautsalat  
mit gratiniertem Geissenkäse  
und Quitte

## **SCHWEIZER KÜCHE**

- 41.5** Geschnitztes Kalbfleisch  
«Zürcher Art» mit Rösti
- 33.5** Schweins-Cordonbleu  
mit Pommes frites, Wintergemüse  
und süss-sauren Birnen
- 23** Gehacktes vom Rind mit Hörnli,  
Röstzwiebeln und selbstgemachtem  
Apfelmus
- 26.5** Schnipo vom Schwein

## DESSERTS

- 10.5** Zitronentarte mit Amaretti
- 11.5** Vermicelle auf Vanillecreme,  
Meringue und Balsamico-Kirschen
- 10.5** Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Zimteis
- 9.5** Zitronen-Goldmelissen-Sorbet  
mit Züri-Schampus
- 9.5** Cassis-Sorbet mit Grappa
- 9.5** Zitronen-Sorbet mit Vodka
- 7.5** Eiskaffee
- 4.1** Kugel Artisanal Glacé  
von Mister Cool, Daniel Jüni,  
Weisse Schokolade, Vanille, Kaffee, Zimt,  
Cassis, 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>	Havanna 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 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.
  
- 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.**

Fleisch und Poulet sind aus der Schweiz,  
Rindsfilet von Irland,  
Ente von Frankreich,  
Eglifilets aus Deutschland,  
Wild aus Österreich und der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Bitte wende Sie sich an den Service.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.