

ZUM WiISTÜBLi

Restaurant & Café



Unsere Dachterrasse – für Gruppen, buchbar bei schönem Wetter
am Mittag oder Abend für einen entspannten Apéro.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Öffnungszeiten Restaurant:
Montag bis Sonntag 9.30 – 17.30 Uhr
Tischreservierungen unter
043 277 33 50



Klassiker & Saisonaler Genuss

VORSPEISEN & SALATE

MARKTFRISCHES SALATBUFFET

Auswahl an saisonalen Salaten | feine Dressing-Variationen

Wiberg Selection | Kerne & Nüsse

Vorspeise 6 | Hauptgang 15

EXTRAS: Gekochtes Freilandei* +1 | Thon mit Zwiebeln +4 | Gebratene Speckwürfel +4

TAGESSUPPE

Täglich frisch und mit Liebe zubereitet

Vorspeise 6 | Hauptgang 9

HAUPTGERICHTE

Serviert von 11.30 bis 14.00 Uhr

ZARTE KALBSLEBERLI

In Streifen geschnitten | Zwiebeln | feiner Kräuter-Jus

Portion 35 | Klein 30

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

Goldbraun gebratener Stotzen | Zitrone

25

FISCH KNUSPERLI IM BIERTEIG

(Merlan, MSC Wildfang, FAO 81, Südwestpazifik) | Sauce Tartare

Portion 29 | Klein 24

BEILAGEN-WAHL

Zu diesen Gerichten servieren wir täglich frisches Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl:

TAGESBEILAGE | POMMES FRITES | SPÄTZLI | KARTOFFELSTOCK | RÖSTI

Gerne können Sie Ihr Gericht alternativ auch mit einem Salat vom Buffet geniessen.

AUF WUNSCH FÜR SIE ZUBEREITET! – auf Vorbestellung

Neben unserem aktuellen Speisenangebot bereiten wir gerne weitere Spezialitäten ganz nach Ihren Wünschen zu – auch für private Feiern oder Firmenessen. Teilen Sie uns Ihre kulinarischen Vorstellungen mit, und wir sorgen für ein unvergessliches Erlebnis!

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN *Serviert von 11.30 bis 14.00 Uhr*

RÖSTI "TRADITIONELL"

Hausgemachte Kartoffelrösti | goldbraun in Butter gebacken | buntes Saisongemüse 23
mit Tomate und Käse überbacken

SPÄTZLIPFANNE

Hausgemachte Eierspätzli | buntes Saisongemüse | feine Rahmsauce | Röstzwiebeln 21
EXTRAS: Gebratene Speckwürfel +4 | Schinken +4

FÜR ZWISCHENDURCH *Durchgehend von 11.30 bis 17.00 Uhr*

GIRASOLI

Frischeierteigwaren gefüllt mit Mascarpone, Dörrtomaten & Basilikum
Salbeibutter | Parmesan

Portion 25 | Klein 21

HAUS-SANDWICH

Im Ruchbrot | wahlweise mit Schinken, Salami oder Käse

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bis 12 Jahre

KINDER-TELLER

Abwechslungsreich zusammengestellt – je nach Tagesangebot

14

GIRASOLI

Frischeierteigwaren gefüllt mit Mascarpone, Dörrtomaten & Basilikum
Rahmsauce | Parmesan

Kinder-Portion 14

FISCHSTÄBCHEN

MSC-Alaska-Seelachsfilet (Frankreich, Fanggebiet Nordwestpazifik)
feiner Dip | Beilage nach Tagesangebot

16

POMMES FRITES

Goldgelb & knusprig | Ketchup | Mayonnaise

Portion 11 | Klein 8

HERKUNFT & INFOS

Eier: *Berghof – Freiland Eier vom Zürichsee – Familie Wydler, Erlenbach

Fleisch & Fisch: Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch.

Backwaren: Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert.

Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt.

Allergene: Betreffend Allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Der à-la-carte-Aufpreis für Bewohnende beträgt CHF 10.00.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.
