

APERITIF

Prosecco Gancia DOC Spumante brut

Bottega / Prosecco- Spumante

Der Edel- Prosecco der sich abhebt!

	cl	CHF
Cüpli	10	8.00
Flasche	75	52.00

Italienische Verführung mit unserem Berkel Star

Parmaschinken mit unserer Berkel-Maschine hauchdünn aufgeschnitten,
dazu Parmesan Reggiano, eingelegte Oliven und Grissini

Für zwei Personen

26.50



VORSPEISEN

Italienische Verführung mit unserem Berkel Star für 2 Personen 26.50

Tatar Classic klein / gross

Würziges Tatar vom Rind, parfümiert mit Hennessy Cognac
serviert mit knusprigem Toast 22.00 / 32.00

Rindscarpaccio 21.50


mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan

Hirschpastete 20.50

mit herbstlichem Blattsalat, Maroni und Preiselbeerensauce

SALATE

 **Grosser Salatteller** 18.50
mit gerösteten Kürbiskernen und Kräuter-Croutöns

 **Nüsslisalat** 16.00
mit sautierten Eierschwämmli und Croûtons

 **Bunter Blattsalat** 12.50
mit gerösteten Kürbiskernen


 **Gemischter Salat ‚Wallberg‘** 12.00
verschiedene Gemüse- und Blattsalate garniert

 **Salat Caprese** 15.50
mit Büffelmozzarella und Tomaten
garniert mit Rucola

Wählen Sie zum Salat Ihre hausgemachte Lieblingsauce:

Feigensenf, Französisch oder Italienisch

SUPPEN

	Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert	12.50
	Rieslingcremesuppe mit Schlagrahm und Schnittlauch	12.00
	Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	12.50

VEGETARISCH / HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

	Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit frischen Kräutern, Butter und Tomatenwürfel	26.50
	Eierschwämmli-Safran-Risotto dazu Parmesan	26.00
	Kürbis-Frischkäse-Ravioli mit feiner Kürbiscreme	26.50
	Steinpilz Risotto dazu Parmesan	klein / gross 20.00 / 28.50
	Gemüseteller assortiertes Gemüse	22.50
	Gratinierte Käsespätzli mit Gemüsestreifen und Rahmsauce	24.00
	Vegi Burger The beyond Burger im Sesambun, Coleslaw, Tomaten, , Bergkäse und BBQ-Sauce, dazu Züri frites	24.00

VOM LAVASTEIN GRILL

Rindsfilet

200 Gramm 52.00

Kalbspillard

150 Gramm 38.00

Zu jedem Gericht...

Pfefferrahmsauce, Portwein Jus oder Kräuterbutter

Die Beilagen

Eine Beilage nach Wahl ist bei jedem Grill-Gericht vom Lavastein inklusive.

Bitte wählen Sie:

Züri frites	Tagliatelle
Saisongemüse	Rösti
Risotto	

Jede weitere ausgesuchte Beilage berechnen wir mit 6.00

DER CHEF EMPFIEHLT

Wallberg-Chateaubriand (ab 2 Personen)

pro Person 59.50

vom Rind (am Tisch tranchiert und in zwei Gänge serviert)
mit Sauce Bernaise und reichhaltigem Gemüse
dazu Beilage nach Wahl

Kalbs-Saltimbocca

39.50

mit Parmaschinken, frischem Salbei,
Weisswein Risotto und Gemüse

Penne all'Amatriciana

22.50

mit Tomatensauce, Zwiebeln und Speck



WILDSAISON

Rehrücken (ab 2 Personen) (am Tisch tranchiert) mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Waldpilzen und Preiselbeerenapfel	pro Person 59.00
Rehpfeffer Rehpfeffer mit Rotkraut, Spätzli und ein mit Preiselbeeren gefüllter Apfel	36.00
Rehschnitzel Wallberg mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni, und Preiselbeerenapfel	38.50
Rehgeschnetzeltes mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerenapfel	38.50
Herbstpfännli mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen, Maroni und Preiselbeerenapfel	28.00
Wild-Burger im Sesambun, Rotkraut, Tomaten, Speck, Bergkäse und BBQ-Sauce, dazu Züri frites	26.00

FISCHE HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet 39.00
auf Rahmwirsing und Risotto
mit karamellisierten Äpfel

Gebratenes Eglifilet 39.50
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln
dazu Saisongemüse

KLASSIKER

Zürich Geschnetzeltes klein / gross
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonsrahmsauce 36.00 / 41.00
dazu goldbraun gebratene Butterrösti

Wall-Burger 26.00
180 Gramm saftiges Beef im Sesambun,
Coleslaw, Tomaten, Speck, Bergkäse
und BBQ-Sauce, dazu Züri frites

Wiener Schnitzel 38.00
Kalbsschnitzel paniert
mit Saisongemüse und Züri frites

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 7.7% MwSt.

Deklaration

Falls nicht anders deklariert: Schwein CH oder I* // Kalb & Rind CH/HU*/NZ*/AU*/Südamerika* // Fisch aus Zucht CH, Atlantik oder Asien

*Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern und/oder mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Allergikerhinweis

Unsere Gerichte könnten Allergene enthalten.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.