



Wir vom Hotel Wassberg beziehen unsere Lebensmittel ausschließlich aus der Schweiz und setzen dabei wenn immer möglich auf Regionalität.

So beziehen wir unser Fleisch aus dem Züri Oberland, den Fisch aus einer Indoor Zuchtanlage in Frutigen und aus dem Wallis.

Unser Fleisch und Gemüse, welches teilweise aus dem eigenen Garten stammt, garen wir ausschließlich Sous Vide.

Sous Vide bedeutet *Sous* ‚unter‘; *Vide* ‚Vakuum‘.

Unsere Lebensmittel werden folglich von uns geputzt, gerüstet und in einen Vakuumbbeutel luftdicht verschweisst.

Wir garen unsere Lebensmittel bei Temperaturen von 50 bis 85 Grad. Die Vorteile des Vakuumgarens liegen darin, dass durch das Vakuumieren nichts aus dem Beutel austreten kann, weder Geschmackstoffe oder Aromen noch Wasser und Vitamine. Zudem ist die Geschmacksbeeinflussung des Lebensmittels durch beigelegte Zutaten wie Gewürze oder Kräuter intensiver.

## *Unsere Lieferanten*

Zellweger liefert das Kalbfleisch vom Züri Oberland

Braschler bringt uns den Schweizer Fisch

Kräuter und Gemüse stammen zu einem Teil aus dem eigenen Garten; da wir nicht alles in so grossen Mengen anbauen können besorgt uns Beat Keller aus Sins ebenfalls Früchte und Gemüse.

Das feine Brot bringt der Steiner Beck aus Wetzikon

Die Eier und den Honig bringt uns die Nachbars Familie Bosshard

## *En Guete!*

# Speisekarte

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.  
Ihr Küchenchef René Vorwerk.

## Suppen

<b>Kalbsschwanz-Bouillon</b> mit Kalbsschwanz Ravioli	CHF 14.50
<b>Kürbiscremesuppe aus dem eigenen Garten</b> mit Kürbiskernen und seinem Öl	CHF 10.50

## Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Bunter Herbstsalat</b> mit Trauben und Nüssen mit gebratenen Milken + CHF 6.00	CHF 9.50	CHF 22.50
<b>Geräucherte Kalbsnuss</b> auf Zucchettirösti	CHF 16.50	CHF 28.50
<b>Fein geschnittenes lauwarmes Kalbsherz</b> auf Kohlrabi-Estragon Salat	CHF 15.50	CHF 27.50
<b>Gefüllte Kalbskopf Terrine</b> an einer Apfel-Nuss Mayonnaise und Kürbis	CHF 19.50	CHF 31.50
<b>Tatar vom Kalb</b> mit Gurken, Zwiebeln, und Wachtel Ei dazu servieren wir hausgemachtes Focaccia und Butter	CHF 22.00	CHF 34.00

## Fleisch

### Kleine Portion

### Normale Portion

#### **Kalbsfilet Sous Vide gegart**

auf Kürbis-Kartoffel-Stampf  
Randengemüse und Honig Whisky Jus

CHF 54.00

#### **Kalbsnuss Sous Vide gegart**

auf Bramata Polenta aus dem Züri Linthgebiet  
Speckbohnen und Rotweinjus

CHF 31.50

CHF 36.50

#### **Kalbsbrust Sous Vide gegart**

auf Petersilienwurzel-Randengemüse  
Butterspätzli und Rosmarinjus

CHF 33.00

CHF 38.00

#### **Kalbszunge und Milken à la Crème**

mit gebratenen Pilzen im Pastetli serviert  
und Kräuterkartoffeln

CHF 29.50

CHF 34.50

#### **Kalbs-Geschnetzeltes „Zürcher Art“**

mit Butterrösti  
mit Nierli + CHF 6.00

CHF 37.50

CHF 42.50

#### **14 h gegartes Siedfleisch vom Kalb**

mit Herbstgemüse, Bouillonkartoffeln  
und frisch geriebenen Meerrettich

CHF 36.50

CHF 41.50

#### **Kalbs Huft Steak**

an Kürbispüree und Rosenkohl

CHF 37.00

CHF 42.00

## Fisch

<b>Gebratenes Eglifilet</b> auf Kürbis-Kartoffel-Stampf und Rosenkohl dazu Weissweinsauce	CHF 35.00	CHF 40.00
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> auf Speckbohnen und Reis dazu Weissweinsauce	CHF 33.00	CHF 38.00

## Vegetarisch

<b>Süßkartoffel Gnocchi</b> mit Kürbispesto, Cherrytomaten und Hinkelstein	CHF 23.00	CHF 28.00
<b>Kürbis-Risotto</b> mit gebratenen Waldpilzen	CHF 22.00	CHF 27.00

## Dessert

<b>Zweierlei Tobleronemousse</b> mit Holundergelee, Rosmarinstreusel und Birne		CHF 14.50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus mit Vanilleglace		CHF 12.50 + CHF 4.00
<b>Griess Chöpfli</b> mit Zwetschgenragout		CHF 11.50
<b>Holunder Creme</b> mit Mirabellenkompott		CHF 13.50
<b>Vermicelles</b> mit Meringue und Rahm mit Vanilleglace		CHF 12.50 + CHF 4.00

## Käse

<b>Käseauswahl vom Züri Oberland</b> und hausgemachtes Früchtebrot		CHF 18.00
<b>Rostiger Ritter</b>	pro 20 gr.	CHF 4.80
<b>Blue Jersey</b>	pro 20 gr.	CHF 6.50
<b>Säntis Bergkäse</b>	pro 20 gr.	CHF 3.50
<b>Schafsbrie vom Faltigberg</b>	pro 20 gr.	CHF 4.20

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8% Mehrwertsteuer