



„Kulinarische Vielfalt mit Herz, die begeistert“

*Geniessen Sie **Wine & Dine** oder **alkoholfrei & Dine** in einmaligem Ambiente in unserem gemütlichen Chalet Waldgarten und unserer Panoramaterrasse mit Weitsicht, hoch über Bassersdorf.*

Herzliche Grüsse von Jana Berger

*Ich verwende nur qualitativ hochwertige und auserlesene **Frischprodukte**.
Meine **saisonalen Köstlichkeiten** richten sich ganz nach dem,
was die Natur zu bieten hat.*

*Meine Küche verbindet das **Natürliche mit dem Genuss!**
Bei jedem Gericht und Menu steht dessen **authentischer Eigengeschmack** im Vordergrund,
sei es bei traditionellen Gerichten als auch bei unseren neuen Kreationen.*

*Fine Dining auf qualitativ höchstem Niveau mit **natürlich belassenen Gewürzen**
und gartenfrischen **Kräutern**.*

*Suchen Sie sich zuerst Ihren Wein aus,
dann koche ich für Sie das passende Essen...!*

Herzliche Grüsse von Horst Lotz

*„Jeder Wein ist nur so gut, wie das Essen welches er begleitet“
oder*

„Jedes Essen ist nur so gut, wie der Wein der es begleitet“

*Diesen Grundgedanken liegt meine Weinauswahl zugrunde.
Somit setzt sich das Weinangebot aus bekannten und nicht alltäglichen Weinen zusammen.*

*Der Wein muss das Essen optimal begleiten, deshalb haben wir auch
eine sehr grosse Auswahl von Flaschenweinen im Offenausschank!*

Ihre Gastgeber Jana Berger und Horst Lotz

Unsere Salate und Vorspeisen

Aromatische Blattsalate der Saison Mit hausgemachtem fruchtigen Beerendressing	12.50
Zarte Nüsslisalatblätter «Mimosa» Mit wachisweich gebratenem Ei, Brotcroutons und französische Sauce apart	16.50
Burrata di Andria mit 20-jährigem Aceto Balsamico Mit aromatischen Tomaten mit Olivenöl «Vergine»	18.50
Duett von Avocados in Olivenöl schonend gebraten Verfeinert mit rosa Grapefruitfilets und gerösteten Baumnüssen	16.50
Irischer Rauchlachs mit Brioche - Toast Mit feiner Dill- Senfsauce, jungen Zwiebeln und Salatgarnitur	21.50
„Foie Gras“ Gänseleber „à la minute“ gebraten Serviert mit fruchtigem Preiselbeerschaum und Salatgarnitur	28.50
Dazu ein prickelndes Glas New Age aus Argentinien	1 dl 9.50

Unsere Suppen

Klare Gemüsebouillon mit Ei Mit Gemüseeinlage der Saison	14.50
Französische Zwiebelsuppe Mit Knoblauch, Grana Padano und Toast überbacken	16.50
Tomatencrèmesuppe „Waldgarten“ mit Gin flambiert Garniert mit Rahmhaube	14.50

Unsere Teigtaschen

Raviolo der Saison, sehr gerne beraten wir Sie	34.50
Gefüllte Teigtaschen mit schwarzen Trüffeln an Trüffelbitterschaum	38.50



Unsere Fleischgerichte

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» rosa gebraten	49.50
<i>An aromatischer Peperonisauce, mit hausgemachten Eierspätzli</i>	
Kanadisches Bisonfilet, ca. 180 g, bei 800 Grad gebeeft	72.50
<i>Butterzartem Bisonfilet serviert auf sämigen Kartoffelgratin und Saisongemüse Dazu würziger Kräuterschaum und schwarzes Hawaiianisches Vulkansalz</i>	
Schweizer Kalbskotelett mind. 320g, bei 800 Grad gebeeft «es hät solang`s hät»	68.50
<i>Mit Kräuterschaum, Vollmond Pommes Frites, Hawaiianischem schwarzem Vulkansalz und Tagesgemüse</i>	
«Chateaubriand» Rindsfilet am Tisch tranchiert, ab 2 Personen	pro Person 64.50
<i>Serviert in 2 Service. Irisches Rindsfilet am Stück rosa gebraten, mit hausgemachter Sc. Bearnaise Sämigem Kartoffelgratin und Saisongemüse</i>	
Fleischangebot des Tages	Tagespreis
<i>Sehr gerne beraten wir Sie</i>	

Menu Surprise

Jana Berger kocht für Sie einmalige Food – Kreationen der Saison.

4 - Gang Menu „Surprise“ CHF 88.50

5 - Gang Menu „Surprise“ CHF 98.50

6 - Gang Menu „Surprise“ CHF 108.50

*Natürlich berücksichtigen wir, wenn Sie etwas **nicht** gerne essen...*

*Für die passende Wein- oder Saftbegleitung übernimmt
Horst Lotz sehr gerne die Beratung und Verantwortung.
pro dl CHF 10.00.*





Fischgerichte

«es hät solangs hät» je nach Fang und Saison

Saibling Filets schonend gebraten <i>Serviert mit Bärlauchrisotto und mediterranem Gemüse</i>	44.50
Seezungenfilets gebraten, Wildfang <i>mit gedünsteten Spinatblättern, Zitronenschaumsauce und Reis</i>	49.50
Steinbutt Filet auf der Haut schonend gebraten, Wildfang <i>mit gedünsteten Spinatblättern, Champagnersauce «Perrier Jouet» und Reis</i>	48.50
Zürcher Felchenfilets auf den Punkt gebraten <i>Serviert mit Butterkartoffeln, gedünsteten Spinatblättern und Zitronensauce</i>	48.50
Loup de mer (Wolfsbarsch), sautiert <i>Serviert mit Bärlauchrisotto, und mediterranem Gemüse</i>	46.50



Unsere Süssspeisen

Hausgemachtes Panna Cotta mit fruchtiger Beerensauce und Rahm 12.50

Lauwarmer Schoggi Kuchen mit leicht flüssigem Schoggi Kern 12.50
Serviert mit Bananenglace und Rahm

Hausgemachtes Schoggimousse «Ebony & Ivory» 15.00
braunes und weisses Schoggimousse mit Orangenfilets und Rahm garniert

Für Sie am Tisch flambiert (ab 2 Personen)

Ananas (Flugananas) mit Rum und Kirsch aromatisiert und flambiert
Serviert mit cremiger Vanilleglace und Rahm, und Tasmanischem Bergpfeffer

Preis pro Person 18.50

Crêpes „Suzette“ mit Grand Marnier und Cognac flambiert
Hauchdünne Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleglace serviert

Preis pro Person 18.50

Auserlesene Glace und Coup – Angebote finden Sie auf unserer separaten Glace Karte.

Unsere Käseauswahl

Auserlesene Weichkäse, nur optimal gereifte 3 Stück 5 Stück
Garniert mit Brotauswahl 12.50 18.50

Getrüffeltes Pecorino, würzig, kräftig Portion 12.50

Allergene, Zöliakie und Intoleranzen

Über unsere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unserer Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wir verwenden, wo immer möglich, nur Frischprodukte/frische Komponenten.

Fleischdeklaration:

Bison: Kanada – Bündnerfleisch Rind: Schweiz - Schweinefleisch: Schweiz –
Rindsfilet: Australien – Entrecôte – USA* - Kalbsleber: Schweiz: Schweiz – Kalbsfleisch: Schweiz

Fischdeklaration:

Crevetten: Zucht Vietnam – Steinbutt und Seezunge: Nordatlantik – Rauchlachs: Zucht Schottland – Thunfisch: Atlantik,
Frischlachs: Schottland: Jakobsmuscheln: Nordatlantik, Saibling/Forelle Schweiz

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fisch aus Wildfang

*kann mit Antibiotika und/oder Hormonen erzeugt worden sein.

Brot:

Herkunft Schweiz, Palme Pfäffikon ZH.

