



„Kulinarische Vielfalt mit Herz, die begeistert“

Seit Juli 2012 sind **Jana Berger** und **Horst Lotz** erfolgreich im **Chalet Waldgarten**.

Unsere Erfolgsrezept besteht aus:

Frischküche mit **traditionellen und klassischen Gerichten**, verfeinert mit saisonalen Akzenten und Highlights! Frische Fischküche und Signatur Fleischgerichte aus dem

«**Beefer**», kombiniert mit auserwählten Weinen und alkoholfreien Säften.

Geniessen Sie den Charme des Heimatsgeschützten Chalets, mit seiner einmaligen Panoramaterrasse mit Weitsicht auf die Alpen, hoch über Bassersdorf.

Kulinarische Grüße von Jana Berger

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

«**Fine Dining**» mit saisonalen Produkten und frisch zubereitet.

Unsere Einzigartigkeit:

Suchen Sie sich zuerst Ihren Wein aus, ich vollende die Gerichte dazu!

Kulinarische Grüße von Horst Lotz

„Jeder Wein/Saft ist nur so gut, wie das Essen, welches er begleitet“
und

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

Mit dieser Grundeinstellung wähle ich die Weine und Getränke für Sie aus. Trendiges und traditionelles, klassisches und bekanntes finden Sie auf unserer Karte.

«**Food Pairing**» mit Fine Dining, ist meine Passion bei der Beratung und Auswahl

Für kleine Hauptgerichte gibt es eine Reduktion von CHF 5.00.

Hahnenwasser haben wir nicht im Angebot.

Ihre Gastgeber Jana Berger und Horst Lotz

Unser saisonales Wild- und Herbstanangebot

Wilde Vorspeisen

Hausgemachte Hirschterrine		18.50
Mit Preiselbeerschaum und Salatgarnitur		
Wildkraftbrühe mit Wachtelei		12.50
Mit Preiselbeer-Gin Konfit und Salatgarnitur		
Kürbissuppe «Hokkaido»		14.50
Mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl		
Hausgemachte Rehraviolo	Vorspeise	24.50
Mit Preiselbeerschaum serviert	Hauptspeise	36.50

Wilde Hauptspeisen

Geschmorte Hirschbäggli		42.50
An seiner Wildsauce, dazu Apfelrotkraut, Marroni und Kroketten		
Wildschweinfilet auf den Punkt gebraten		46.50
Mit Kräuter-Thymian Sauce, Apfelrotkraut, Marroni und hausgemachte Spätzli		
Rehrücken am Tisch tranchiert nur auf Vorbestellung ab 2 Personen	pro Person	62.50
Mit Gin am Tisch flambiert, dazu hausgemachten Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni und Wildsauce, in 2 Service serviert		
Wild ohne Wild		36.50
Hausgemachten Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni		

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...

Mit passende Wein- und Saftbegleitung

Pro dl CHF 10.00.

Hier übernehmen wir für Sie die Auswahl und Verantwortung.

Unsere Vorspeisen

Aromatische Blattsalate der Saison <i>Mit hausgemachtem fruchtigen Beerendressing</i>	12.50
Zarte Nüsslisalatblätter «Mimosa» <i>Mit gebratenem Ei an französischer Sauce</i>	16.50
Burrata di Andria mit 20-jährigem Aceto Balsamico <i>Mit aromatischen Tomaten mit Olivenöl «Vergine»</i>	18.50
Duett von der Avocado in Olivenöl schonend gebraten <i>Verfeinert mit rosa Grapefruitfilets und gerösteten Baumnüssen</i>	16.50
Rauchlachs mariniert mit Randen und Brioche - Toast <i>Mit feiner Dill- Senfsauce, jungen Zwiebeln und Salatgarnitur</i>	24.50
„Foie Gras“ Gänseleber „à la minute“ gebraten <i>Serviert mit fruchtigem Preiselbeerschaum und Salatgarnitur</i>	28.50
<i>Dazu ein leicht süsslicher Riesling aus dem Wallis</i>	1 dℓ 9.50

Unsere Suppen

Französische Zwiebelsuppe überbacken <i>Mit Grana Padano, Knoblauch und Brioche</i>	16.50
Tagessuppe vom Menu <i>Sehr gerne beraten wir Sie</i>	14.50

Unsere Teigtaschen

Feine Tagliolini mit «junger Belper Knolle», dazu Tagesgemüse	34.50
Gefüllte Teigtaschen mit schwarzen Trüffeln an Preiselbeerschaum	38.50



*Vorspeisen bieten wir nicht in noch kleineren Portionen an.

Unsere Fleischgerichte

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» rosa gebraten	49.50
<i>An aromatischer Peperonisauce, mit hausgemachten Eierspätzli</i>	
Kanadisches Bisonfilet, ca. 180g, bei 800 Grad rosa gebeeft*	72.50
<i>Butterzartes Bisonfilet serviert mit sämigem Kartoffelgratin und Saisongemüsen Dazu würziger Kräuterschaum und schwarzes Hawaiianisches Vulkansalz</i>	
Schweizer Kalbskotelett mind. 320g, bei 800 Grad rosa gebeeft* «es hät solang's hät»	68.50
<i>Serviert mit Vollmond Pommes Frites und Saisongemüsen Dazu würziger Kräuterschaum und schwarzes Hawaiianisches Vulkansalz</i>	
Kalbslebergeschnetzeltes «a la minute»	42.50
<i>Serviert mit Trockenreis und Tagesgemüse</i>	
Fleischangebot des Tages vom Menu	Tagespreis
<i>Sehr gerne beraten wir Sie</i>	



Unsere Fischgerichte

«es hät solangs hät» je nach Fang und Saison



Saibling Filets, schonend gebraten	44.50
<i>An Zitronenschaumsauce mit Trockenreis und Tagesgemüse</i>	
Wolfsbarsch Filets «Loup de mer», schonend gebraten	46.50
<i>mit Trockenreis und Saisongemüse</i>	
Steinbutt Filet auf der Haut schonend gebraten, Wildfang	48.50
<i>mit gedünsteten Spinatblättern, Champagnersauce «Perrier Jouet» und Reis</i>	
Seezungen Filets, gebraten	54.50
<i>mit gedünsteten Spinatblättern, Zitronenschaumsauce und Reis</i>	
Fischangebot des Tages vom Menu	Tagespreis
<i>Sehr gerne beraten wir Sie</i>	



Unsere Süssspeisen

«es hât solangs hât» je nach Saison

Hausgemachtes Panna Cotta mit fruchtiger Beerensauce und Rahm 12.50

Lauwarmer Schoggi Kuchen mit leicht flüssigem Schoggi Kern 12.50

Serviert mit exotischer Bananenglace und Rahm

Hausgemachtes Schoggimousse «Ebony & Ivory» 15.00

braunes und weisses Schoggimousse mit Orangenfilets und Rahm garniert

Tagesdessert vom Menu

Tagespreis

Sehr gerne beraten wir Sie

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 19.50

Crêpes „Suzette“ mit Grand Marnier und Cognac flambiert

Hausgemachte Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleglace serviert

Preis pro Person 19.50

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

Unsere Käseauswahl

Auserlesene optimal gereifte Weich- und Hartkäse

3 Stück

5 Stück

Garniert, dazu Tagesbrot

12.50

18.50

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: Schweiz, Schweinefleisch: Schweiz,

Rindsfleisch: Australien/Irland/USA*, Kalbsleber: Schweiz, Kalbsfleisch: Schweiz

Fischdeklaration

Crevetten: Zucht Vietnam/Südafrika, Steinbutt und Seezunge: Nordatlantik, Rauchlachs: Zucht Norwegen, Loup de mer Zucht Griechenland,

Frishlachs: Neuseeland, Saibling: Island

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

Brotdeklaration

Brot: Voland, Bauma

Brioche Toast: Hiestand Schlieren

