



## **„Kulinarische Vielfalt mit Herz, die begeistert“**

*Geniessen Sie **Wine & Dine** in „**Fine Dining**“ Ambiente  
in unserem gemütlichen Chalet Waldgarten 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 neuen Kreationen.*

*Dies erreiche ich mit konsequentem Einsatz von **natürlich belassenen Gewürzen**  
und gartenfrischen **Kräutern**.*

*Suchen Sie sich zuerst Ihren Wein aus,  
dann kochen ich für Sie das dazu 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  
was kaum Wünsche offen lässt.*

*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**

## **Salate und Vorspeisen**

### **Gartenfrische aromatische Blattsalate**

Mit hausgemachtem fruchtigen Beerendressing 9.50

### **Tomaten „di Buffalo“**

Büffelmozzarella auf aromatischen Tomaten  
mariniert mit 20-jährigem Aceto Balsamico und Olivenöl 16.50

### **Duett von Avocados in Olivenöl schonend gebraten**

Verfeinert mit rosa Grapefruitfilets und gerösteten Baumüssen 14.50

### **Loch Fynn Lachs aus Irland serviert mit Toastbrot**

Mit Randenstaub mariniert, was ihn mild und Fettarm macht.  
Serviert mit feiner Dill- Senfsauce, jungen Zwiebeln und Salatgarnitur 18.50

### **Crevetten im Kartoffelmantel auf gebratener Ananasscheibe**

Knusprig ausbacken mit Chilischoten rassig – würzig vollendet 16.50

### **Rindsfiletcarpaccio mariniert mit Kräutern und Olivenöl**

Serviert mit Grana Padano und Salatgarnitur 24.50

### **„Foie Gras“ Gänseleber „à la minute“ gebraten**

Serviert mit raffiniertem Preiselbeerschaum und Salatgarnitur 28.50

Dazu ein Glas „New Age“ 1dl 8.50

## **Suppen**

### **Französische Zwiebelsuppe „Jana“**

überbacken mit Grana Padano und Weissbrot 14.50

### **Tomatencremesuppe „Waldgarten“**

Mit Gin aromatisiert und Rahm garniert 12.50

### **Tagessuppe der Saison**

Gerne beraten wir Sie 12.50

## **Fleischlose Gerichte**

### **Ravioli mit Trüffel gefüllt**

Mit schwarzen Trüffeln und Preiselbeerschaum serviert 38.50

### **Hausgemachte grosse Raviolo mit vegetarischer Füllung**

Serviert mit Tomaten- Pinienbutterschaum 32.50

### **Tagesravioli der Saison**

Gerne beraten wir Sie Tagespreis



## Fleischgerichte

### ...Kalb

**Kalbslebergeschnetzeltes „à la minute“ an Madeirasauce**  
Mit gartenfrischen Kräutern und Gemüse – Kartoffelrösti 39.50

**Kalbsfiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“**  
Mit frischen Champignons an Rahmsauce und Kartoffelrösti 44.50

**Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morcheln** 1 Person 49.50  
Auf Morchelsauce, mit Hausmachernudeln und Saisongemüse 2 Personen 94.00

### ...Rind

**Rindsfiletgoulasch „Chalet Waldgarten“**  
Zarte Rindsfiletwürfel nach Art des Hauses, mit hausgemachten Spätzli 52.50

**Black Angus Rindsfilet aus dem Beefer 200g**  
Auf würzigem Kräuterschaumbeet, dazu Hawaiianisches Vulkansalz  
Serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsen 56.50

**Rindsfilet „Rossini“ belegt mit gedünsteter Gänseleber**  
Auf würzigem Madeiraconfit und garniert mit Trüffeln  
Dazu Hausmachernudeln und gebackene Tomaten 65.50

**Beefsteak Tatar „Traditionell“ am Tisch nach Ihrem Gusto zubereitet**  
vom zarten Rindsfilet, serviert mit Toast und Schnittlauchbutter 42.50

**Lammfilet rosa gebraten mit Kräutersauce**  
auf Ratatouillegemüse mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen 42.50

## Menu Surprise „Wine & Dine“

*Wir wählen für Sie den Wein aus, und Jana kocht die darauf abgestimmten Gerichte.*

4 - Gang Menu „Surprise“ CHF 88.00

5 - Gang Menu „Surprise“ CHF 98.00

6 - Gang Menu „Surprise“ CHF 108.00

*Natürlich berücksichtigen wir, was Sie nicht gerne essen...!*

**Mit Weinbegleitung pro Gang 1 dl Wein à CHF10.00**

**Mit alkoholfreier Getränkebegleitung pro Gang 1 dl à CHF 9.00**





## Fischgerichte

<b>Saftig gebratene Lachstranche</b> Auf cremigem Rahmnudelbeet mit frischem Dill verfeinert	36.50
<b>Jakobsmuscheln an Noilly – Prat - Karottenschaum</b> Auf schwarzem Sepia – Nudelbeet angerichtet	44.50
<b>Thunfischloin „à la minute“ in Olivenöl rosa gebraten</b> Mit hausgemachtem Ratatouillegemüse und Paprika – Rauchkartoffeln Vollendet mit Hawaiianischem Vulkansalz	46.50
<b>Steinbuttfilet auf der Haut schonend gebraten (je nach Fang und Saison)</b> auf Champagnersauce „Perrier Jouet“ Mit Reis und frischem gedünstetem Blattspinat	48.50
<b>Seezunge ganz gebraten, Wildfang (am Tisch filetiert)</b> Serviert mit Butterkartoffeln, frischem, gedünsteten Blattspinat Und aromatischer Zitronen-Rahmsauce, apart	59.50
<b>Tagesfisch je nach Fang und Saison</b> Gerne beraten wir Sie je nach Gericht	Tagespreis

### *Auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit*

**Ganzer Steinbutt schonend auf den Punkt gegart**  
Für Sie am Tisch in zwei Service serviert, dazu Trockenreis,  
Champagnersauce „Perrier Jouet“ und frischer gedünsteter Blattspinat

Pro Person 68.50

### **Kinder** (bis 9 Jahre)

<b>„Manny“ Teller Pommes Frites</b>	7.50
<b>„Sid“ Hausmachernudeln mit Tomatensauce</b>	9.50
<b>Chickens Nuggets „Zootierli“ mit Pommes Frites</b>	14.50
<b>„Scrat“ Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites</b>	17.00
<b>„Diego“ Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln, oder Beilage nach Wunsch</b>	17.00
<b>„Räuberteller“ ein leerer Teller, geklaut wird am Tisch als Belohnung 1 grosse Kugel Glace nach Wahl in der Küche</b>	4.50

## Süssspeisen und Käse

<b>Panna Cotta mit hausgemachter Beerensauce und Rahm</b>	CHF	9.50
<b>Lauwarmer Schoggikuchen „Souffle Surprise“</b> mit Bananenglace und Rahm“	CHF	12.50
<b>Dunkles Schoggimousse im Tartelette</b> Serviert mit fruchtigen Orangenfilets Dazu eisgekühlter Grand Marnier – Orangenlikör	4 cl CHF	8.50
<b>Mosaik von saisonalen und exotischen Früchten</b> mit zwei Kugeln Sorbets nach Wahl	CHF	14.50
<b>Chalet – Dessert „Tête à Tête“</b> Eine „gluschtige“ Komposition von süssen Köstlichkeiten des Tages	für 2 Person CHF	29.50
<b>Sabayone nach Art des Hauses</b> Mit einer Kugel Glacé passend zum ausgewählten Aroma	CHF	14.50
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleglace und Rahm	CHF	13.50

### 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 Rum flambiert**  
Hauchdünne Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleglace serviert

Preis pro Person 18.50

Unser auserlesenes Glace- und Coup- Angebot finden Sie auf unserer Glacekare

### ... Käseauswahl

<b>Auserlesene Weichkäse, nur optimal gereift</b>	<u>3 Stück</u>	<u>5 Stück</u>
Serviert mit getoastetem Brot und Honig	12.50	18.50
<b>Getrüffeltes „Brie de meaux“, cremig, aromatisch</b>	Portion 12.50	

### Fleischdeklaration

Rindfleisch:	USA*
Kalbfleisch:	Schweiz
Lamm:	Australien
Wild:	EU
Schwein:	Spanien
Bison:	Kanada

### Fischdeklaration

Lachs:	Alaska
Seezunge:	Holland
Steinbutt:	Spanien
Jakobsmuscheln:	Atlantik
Crevetten:	„Friend of the sea“
Thunfisch:	„Friend of the sea“

**Allergene, Zöliakie und Laktoseintoleranz, Wir verwenden, wo immer möglich, nur Frischprodukte.**

\* kann Hormone, Antibiotika / AML enthalten

