

SPEISEKARTE

Lust, den Weissen Wind kennenzulernen?

Küchenchef Jean Ghrabi stellt euch ein
Menü aus den besten Gerichten
zusammen. Lasst euch überraschen.

68

3 Gänge

63

Vegetarisch

78

4 Gänge

72

Vegetarisch

VORSPEISEN

18.5	Gratiniertes Markbein mit Meerrettichraspeln (15 Min.)
26.5 36.5	Rindstatar mit Toast und Butter als Hauptgang
19	Crevetten-Cocktail mit Cavaillon-Melone
17.5	Dreierlei Kirschtomaten mit Burrata an Basilikumpesto
10	Tagessuppe aus marktfrischen Zutaten
12	Melonen-Kaltschale mit Pfefferminzpesto
14	Gemischter Salat
10	Grüner Salat

SOMMERSPECIALS

- 29.5** Siedfleischsalat Weisser Wind mit
Haussauce und neuen Kartoffeln
- 46** Gebratener Bio Alpen-Lachs aus dem
Misox, dazu Eierschwämmli, wilder
Brokkoli und Bratkartoffeln
- 48** Kalbs-Paillard an Zitronenbutter mit
Grillgemüse, dazu Butternüdeli mit
Sommertrüffel
- 39** Flanksteak vom Grill auf Babyspinat mit
Parmesansplitttern, Chimichurri und
Rosmarinkartoffeln

KLASSIKER

- | | |
|-------------|--|
| 43.5 | Gebratene Kalbsleberli mit Granatapfel und hausgemachter Rösti |
| 45 | Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeersauce und Pommes frites |
| 36.5 | Kalbshacktättschli an Eierschwämmli-Rahmsauce, dazu Grillgemüse und Kartoffelstock |
| 32 | Egli-Knusperli im Bierteig auf grossem Saisonsalat mit Sauce Tartare |

SCHWEIZER KÜCHE

- | | |
|-------------|---|
| 44.5 | Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit hausgemachter Rösti |
| 39.5 | Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeersauce, Saisongemüse und Pommes frites |
| 24.8 | Gehacktes vom Rind mit Hörnli, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus |
| 29 | Zweierlei Wiedikerli vom Grill (Kalb und Schwein) an Zwiebelsauce mit hausgemachter Rösti |

VEGETARISCH

- 33** Frittierter Blumenkohl mit Joghurt-Dip, Rosmarinkartoffeln und Kräutersalat
- 36** Hausgemachte Rösti mit Babyspinat, Spiegelei und Sommertrüffel
- 33.5** Tomatenrisotto mit Burrata an Basilikumpesto, Kräutersalat und Tomatenkrokant
- 34** Hausgemachte Rinden-Ravioli del Plin, gefüllt mit Erbsen, Pecorino, Mascarpone und Minze an Sommertrüffelschaum

DESSERTS

15 Schokoladenmousse mit Kirschenkompott

13.5 Hausgemachte Zitronen-Tarte mit Erdbeersalat

15.5 Hausgemachter Schokoladenkuchen, gemischte Beeren und Sauerrahmglace

14.5 Zitronensorbet mit Limoncello

12.5 Erdbeerensorbet mit Prosecco

9.8 Eiskaffee

Artisanal Glace von Mister Cool, Daniel Jüni

4.8 (pro Kugel) **Rahmglace:** Vanille, Kaffee, Sauerrahm, Schokolade, Pistache

Sorbets: Zwetschgen, Goldmelisse-Zitrone, Erdbeeren, Aprikose, Zitrone

2 + Schlagrahm

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

13.8	Havana Spritz mit Granatapfel	
13.8 13.8	Wind Spritz Aperol/Campari Spritz	
13.8 6	Hugo Virgin Hugo	
13.5	Kir	
9.7	Crème de Cassis	
9.8	Gespritzter Weisswein	
9	Campari Cynar Martini	4cl
8.5	Crodino	1.75dl
6	Chinotto Polara	2.75dl

Bier (offen)

5.8 8.8	Hürlimann Lager	3dl 5dl
5.8 8.8	Panaché	3dl 5dl
6.5 9.8	Valaisanne Pale Ale	3dl 5dl
6.5 9.8	Amber Gurtenbräu	3dl 5dl

Bier (Flasche)

9.5	Feldschlösschen Naturtrüb, Bügel	5dl
6.8	Valaisanne brune	3.3dl
9.8	Schneider Weisse alkoholfrei	5dl
7.5	Valaisanne Triple alkoholfrei	3.3dl

Alkoholfrei

8.5	Gochá Kombucha Saison	3dl
8.5	Gochá Bio-Kombucha Classic	3dl
6.5 8.5	Hausgemachter Eistee	3dl 5dl
7.5	Calamansi, Zitruslimonade	3dl
6	Gents Tonic und Bitter Lemon	2.75dl
5 7	Wasser mit / ohne	5dl 10dl

Unser Wasser ist lokal aufbereitet, von
höchster Trinkwasserqualität und
schont den Planeten.

5.5	Rivella blau rot	3.3dl
5.5	Coca-Cola Zero, Fanta	3.3dl
5.5	Apfelsaftschorle	3.3dl
6.9	Möhlssaft, trüb vom Fass	5dl
6	Tomatensaft	2dl
6	Orangensaft	2dl
6	Traubensaft	2dl

Longdrinks

15.5	Gin Tonic	4cl
15.5	Vodka Lemon	4cl
15.5	Cuba Libre	4cl
15.5	Whiskey Cola	4cl

Digestifs

12.5	Grappa di Vin Nadine Saxer 40%	2cl
16.5	Grappa Berta 40%	2cl
15.5	Grappa Jacopo Poli 40%	2cl
9.9	Grappa di Brunello 40%	2cl
9.9	Grappa di Moscato 40%	2cl
10.5	Williams Morand 43%	2cl
9.5	Zürcher Brände, Wynegg 43%	2cl
9.5	Vieille Prune 40%	2cl
15.5	Cognac Rémy Martin 40%	2cl
8.5	Appenzeller 29% Aversa 32%	4cl
8.5	Ramazotti 30% Sambuca 40%	4cl

Liqueurs

8.5	Baileys 17%	4cl
8.5	Sambuca Molinari 40%	4cl
9.5	Amaretto di Saronno 28%	4cl

Spirituosen

11	Wodka Absolut 40%	4cl
11	Beefeater Gin 37.5%	4cl
11	Four Roses 40%	4cl
11	Havana Club 40%	4cl
11	Tullamore Dew	4cl
18	The Macallan Single Malt 43%	4cl

TEE

Wir beziehen unsere Teesorten von der Tee-Familie Lange und dem renommierten Teehaus Althaus.

6

Haustee

Weisser Tee aus Fujian. Einer der besten, klassischen Weisstees aus China, die den Namen weisse Pfingstrose tragen. Ein feiner, weicher und doch hoch aromatischer Tee.

6

Edelweiss

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänteli, Majoran, Edelweiss. Frisch und würzig.

6

Ginger Lemon

Schweizer Früchte und Kräuter. Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.

- 6 Marokkanische Minze**
Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.
- 6 Verveine**
Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.
- 6 Assamtee Meleng**
Beliebter indischer Schwarztee, der dank seines niedrigen Teein-Gehalts sehr milde ist.
- 6 Sencha Yamato**
Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefgrüne Färbung und wirkt erfrischend.

Caffè

- 5.5 Espresso, Caffè Crema**
- 6.5 Espresso doppio**
- 6.5 Latte macchiato**
- 6 Cappuccino**
- 7.5 Caffè corretto (Grappa)**
- 7.5 Kafi Luz / fertig**

Uns ist Fleisch aus artgerechter
Tierhaltung und mit regionaler Herkunft
wichtig.

Metzgerei Keller und Geiser
Spezialitäten von Bianchi
Frischgemüse von Hägeli
Schweizer Brot von John Baker

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz
Egli: Deutschland
Lachs: Schweiz
Crevetten: Chile

Über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen
könnten, informieren wir gerne. Bitte
wende dich an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl.
Mehrwertsteuer.