



„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

Unsere Salate und Vorspeisen*

Aromatische Blattsalate der Saison		12.50
Mit hausgemachtem fruchtigen Beerendressing		
Vitello Tonnato		18.50
Mit Thonsauce, Kapern, Zwiebeln und kleiner Salatgarnitur	Hauptspeise	34.50
Burrata di Andria mit 20-jährigem Aceto Balsamico		18.50
Mit aromatischen Tomaten mit Olivenöl «Vergine»		
Duett von der Avocado in Olivenöl schonend gebraten		16.50
Verfeinert mit rosa Grapefruitfilets und gerösteten Baumnüssen		
Carpaccio von Riesencrevetten mit Yuzu Marinade		21.50
Frucht-herbe süssliche Note, serviert mit kleiner Salatgarnitur		
Rauchlachs mit Randen mariniert und Brioche - Toast		24.50
Mit feiner Dill- Senfsauce, jungen Zwiebeln und Salatgarnitur		
„Foie Gras“ Gänseleber „à la minute“ gebraten		28.50
Serviert mit fruchtigem Preiselbeerschaum und Salatgarnitur		
Dazu ein leicht süsslicher Riesling aus dem Wallis	1 dl	9.50

Unsere Suppen

Französische Zwiebelsuppe überbacken		16.50
Mit Grana Padano, Knoblauch und Brioche		
Tomatencremesuppe „Waldgarten“ mit Gin flambiert		14.50
Garniert mit Rahmhaube		
Tagessuppe vom Menu		16.50
Sehr gerne beraten wir Sie		

Unsere Teigwaren

Feine Tagliolini mit «junger Belper Knolle» am Tisch gehobelt 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 Peperonsauce, 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 knusprigen Pommes Frites und Saisongemüsen Dazu würziger Kräuterschaum und schwarzes Hawaiianisches Vulkansalz</i>	
«Chateaubriand» nur auf Vorbestellung	
Rindsfilet am Tisch tranchiert, ab 2 Personen	pro Person 64.50
<i>Serviert in 2 Service, Irisches Rindsfilet vom Mittelstück, rosa gebraten, mit frisch aufgeschlagener Sc. Bearnaise, sämigem Kartoffelgratin und Saisongemüsen</i>	
Kalbslebergeschnetzeltes «a la minute»	42.50
<i>Serviert mit hausgemachter Kartoffelrösti** und Tagesgemüse</i>	
Fleischangebot des Tages vom Menu	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- und Saftbegleitung übernimmt
Horst Lotz sehr gerne die Beratung und Verantwortung.
pro dl CHF 10.00.*



**gebeeft bedeutet: Bei 800 Grad gegart, ohne zusätzliche Fettstoffe.*

***Aufpreis für Beilagen Wechsel zu Kartoffelrösti CHF 7.50*



Fischgerichte

«es hât solangs hât» je nach Fang und Saison

<i>Saibling Filets, schonend gebraten</i> <i>auf sämigem Tomatenrisotto mit Grana Padano</i>	<i>44.50</i>
<i>Wolfsbarsch Filets «Loup de mer», schonend gebraten</i> <i>mit Trockenreis, gedünsteter Blattspinat und grillierten Baby Tomaten</i>	<i>46.50</i>
<i>Steinbutt Filet auf der Haut schonend gebraten, Wildfang</i> <i>mit gedünsteten Spinatblättern, Champagnersauce «Perrier Jouet» und Reis</i>	<i>48.50</i>
<i>Seezungen Filets, gebraten</i> <i>mit gedünsteten Spinatblättern, Zitronenschaumsauce und Reis</i>	<i>54.50</i>
<i>Fischangebot des Tages</i> <i>Sehr gerne beraten wir Sie</i>	<i>Tagespreis</i>



Unsere Süssspeisen «es hät solangs hät» je nach Saison

Hausgemachtes Pistazientörtli «Siziliana» mit cremiger Pistaziencreme gefüllt von Pistazien aus Sizilien,	14.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit fruchtiger Beerensauce und Rahm	12.50
Lauwarmer Schoggi Kuchen mit leicht flüssigem Schoggi Kern Serviert mit exotischer Bananenglace und Rahm	12.50
Hausgemachtes Schoggimousse «Ebony & Ivory» braunes und weisses Schoggimousse mit Orangenfilets und Rahm garniert	15.00
Tagesdessert vom Menu Sehr gerne beraten wir Sie	Tagespreis

Für Sie am Tisch flambiert (ab 2 Personen)

Ananas (Flugananas) mit Kirsch flambiert (Je nach Angebot)
Serviert mit cremiger Vanilleglace und Rahm, und Tasmanischem Bergpfeffer

Preis pro Person 19.50

Crêpes „Suzette“ mit Grand Marnier 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 Stücke	12.50
Garniert, dazu Tagesbrot	5 Stücke	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,
Frischlachs: Neuseeland, Saibling: Island; Zander: Zucht Estland

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

Brotdeklaration

Brot: Voland, Bauma

Brioche Toast: Hiestand Schlieren

