

### Ein industriegeschichtliches Areal im Wandel der Zeit

Johannes Honegger, geboren 1832, baute zusammen mit seinem Bruder 1853 eine Baumwollweberei in der Hueb, einem kleinen Weiler oberhalb von Wald.

Als diese 1860 abbrannte trennte er sich von seinem Bruder und baute die Fabrik auf eigene Rechnung wieder auf. Mit grossem Erfolg wie sich rasch zeigte. Es folgten 1873 unten im Dorf die Weberei «Bleiche» und bald darauf noch weitere Fabriken.

«Der grösste Betrieb der Gemeinde Wald schliesst seine Fabriken», meldet der «Zürcher Oberländer» im Frühjahr 1988.

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen hatten sich immer mehr verschlechtert und so entschloss sich Familie Honegger die Textilproduktion in der Bleiche einzustellen.

Mit der Eröffnung der Bleichibeiz am 20. Oktober 1997 nahm die erfolgreiche Umnutzung des Fabrikareals zum Bleiche Resort ihren Anfang.

*Der Name «Bleiche» stammt aus der Zeit, als in der Nähe des Heutigen Fabrikstandortes Baumwolltücher an der Sonne gebleicht wurden.*



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer



## Frühlingsmenu

### Vorspeise

Frühlingsalat mit Cherrytomaten, Mozzarella und Spargeln  
serviert im Käsekörbli  
an italienischem Dressing mit Basilikum



### Hauptgang

Hausgemachter Hackbraten «Frühlingsart»  
aus Walder Rind und Schwein  
an Portweinsauce  
Bratkartoffeln  
Gemüsearrangement



### Dessert

Erdbeer Panna Cotta  
mit Eierlikörsauce

Menu CHF 53.50 pro Person

Unsere Empfehlung dazu:  
Rhabarber-Thymian-Spritz



### SALATE

Bunter Blattsalat | Hausdressing  
CHF 9.00

Gemischter Salat | Arrangement aus knackigen Salaten  
CHF 10.50

Salatschüssel ab 2 Personen  
Blattsalate an unserem Hausdressing mit Kernen und Tomaten,  
gehacktem Ei, Gurke und Karotten  
CHF 9.50 pro Person

Frühlingsalat mit Cherrytomaten, Mozzarella und Spargeln  
serviert im Käsekorbli an italienischem Dressing mit Basilikum  
CHF 15.50 | CHF 25.50

### KALTE VORSPEISEN

Spargel Bruschetta mit Basilikumpesto verfeinert  
CHF 9.50

Rindstatar verfeinert mit Brandy serviert mit Toast und Butter  
...bestellen Sie Ihr Tatar scharf, mittel-scharf oder mild  
CHF 17.50 | CHF 24.50 | CHF 29.50

«Muulverruckt-macherteller»  
Bündnerfleisch, Walder Schinken, Oliven, Sunnelandchäs-Möckli,  
hausgemachte Falafel, Bruschetta, Chnolibrot  
CHF 16.50 | CHF 24.50

### SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Walder Rahm, Croutons und Spargelstückli  
CHF 11.50

Tagessuppe - jeden Tag eine Suppe aus marktfrischen Zutaten...  
CHF 8.50



### HAUPTGERICHTE

Rosa gegartes Lammnierstück  
Portweinsauce  
Spargelrisotto | Prosecco | rezentem Walder Sunnelandchäs  
CHF 39.50

Sautiertes Kalbsschnitzel  
Morchelrahmsauce  
Tagliatelle  
Spargeln  
CHF 39.50

Hausgemachter Hackbraten «Frühlingsart»  
aus Walder Rind und Schwein  
Portweinsauce  
Bratkartoffeln  
Gemüsearrangement  
CHF 29.50

Rindsfilet «Mediterran» gebraten mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern  
Bratkartoffeln in Kräuter-Tomatenbutter  
Grüne gegrillte Spargeln mit Romescosauce  
CHF 46.50

Geschnetzelte Kalbsleberli  
mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten  
Frische Butterrösti  
CHF 36.50



Zürcher Kalbsgeschnetztes  
an sämiger Champignonrahmsauce  
Frische Butterrösti  
CHF 38.50


«Bleiche» Schweinscordonbleu  
gefüllt mit Rohschinken, Brie und Walder «Sunneland» Chäs  
Pommes frites *oder* Butternudeln  
Gemüse  
CHF 35.50




### VEGETARISCHE GERICHTE

Pulled **planted.** Wraps   
an BBQ Sauce, mit Spargeln  
und Romescosauce (spanischer Peperoni-Mandel-Dip)  
Pommes frites | veganer Coleslaw Salat  
CHF 29.50

  
Vegane Gemüsepfanne „Blei-Chi“   
mit **planted.**, Sojasauce, Chili und Erdnüssen | Basmatireis  
CHF 29.50

  
Cremiger Spargelrisotto  
verfeinert mit Prosecco und rezentem Walder Sunnelandchäs  
CHF 28.50

  
Grüne gegrillte Spargeln mit Romescosauce  
Bratkartoffeln in Kräuter-Tomatenbutter  
CHF 28.50

### AUS DEM WASSER

Hausgemachte Zürisee Felchenknusperli  
mit Tartarsauce  
Pommes frites | Gemüse  
CHF 32.50

### AUS DEM WOK

Scharfe Currypfanne mit Gemüse, rotem Massaman Curry,  
Sesamöl und Kokosmilch | Basmatireis...

...mit Poulet  
CHF 32.50

...mit Gemüse  
CHF 26.50



### HAUSGEMACHTE DESSERTS

Dunkles Schokoladenmousse  
mit Schlagrahmhäubchen  
CHF 10.50

Cheesecake mit Rhabarber  
Cremig | süss-sauer | crunchy  
CHF 10.50

Erdbeer Panna Cotta  
mit Eierlikörsauce  
CHF 10.50

«Dessert-Probiererli»  
Unsere Desserts können Sie auch im Miniformat geniessen  
CHF 5.00 pro Sorte

«Bleichi Dessert Symphonie»  
Eine Auswahl unserer hausgemachten Dessert-Spezialitäten  
CHF 15.50

Coupe Romanoff «Bleichi Style»  
Hausgemachtes Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren,  
Erdbeersauce und Mandelknusper  
CHF 12.50

Käseteller  
Auswahl an verschiedenen lokalen Hart- und Weichkäsen  
garniert mit Baumüssen und Dörrfrüchten  
CHF 14.50

Dazu empfehlen wir unseren Dessertwein:

Muscat de Beaumes de Venise 2019  
Beaumaalric  
Rhône, Frankreich  
3.75dl Schöppli  
CHF 31.00



### HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Schwein	CH
	
Kalb	CH
	
Poulet	CH
	
Rind	CH
	
Lamm	IR/NZ/AUS
	
Wurstwaren	CH
	
Felchen	Zürichsee Wildfang   Fischerei Wespe Schmerikon

Unser Frischfleisch beziehen wir von unserem Dorfmetzger, der Talegg Metzger.

Milch, Rahm, Butter und verschiedene Käsesorten aus Wald beziehen wir von der Molkerei Neff.

Für Information zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal...

