

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



«Contact tracing»

Bitte erfassen Sie Ihre Kontaktdaten

Diese dienen ausschliesslich dazu, dass Sie

im Bedarfsfall von den zuständigen Diensten kontaktiert werden können.



Lehrlingsmenu

Geniessen Sie unser spezielles Menu,
kreiert und zubereitet von unserer lernenden Köchin Lisa...

Salat aus Cherrytomaten- und Zürcher Büffelmozzarella
beträufelt mit unserer Basilikumvinaigrette
Der Mozzarella wird hergestellt in der Molkerei Neff, Wald



Zartes Schweizer Rindsfiletstreifen
in Butter mit Tomatenwürfeli gebraten
auf Risotto mit Kräutern aus unserem eigenen Gärtli
Farbiger Grillgemüsespiess



Exotisches Mango-Schaumgefrorenes
mit Blueberry Muffin serviert

Menu CHF 62.50 pro Person



SALATE


Bunter Blattsalat an unserem Hausdressing
CHF 8.00

Gemischter Salat - Arrangement aus knackigen Salaten
CHF 9.50

Salatschüssel ab 2 Personen
Blattsalate an unserem Hausdressing mit Kernen und Tomaten
CHF 8.50 pro Person

Salat aus Cherrytomaten- und Zürcher Büffelmozzarella
beträufelt mit unserer Basilikumvinaigrette
Der Mozzarella wird hergestellt in der Molkerei Neff, Wald
CHF 15.50

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachtes Hummus mit getoasteten Brot-Sticks 
CHF 10.50

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»
Hummus mit getoasteten Brot-Sticks, Suppen-shot, Oliven,
Sunnelandchäs-Möckli, hausgemachte Falafel, 2erlei Bruschetta,
CHF 16.50 / CHF 24.50

SUPPEN

«Gazpacho»
Eine kalte, spanische Gemüsesuppe
mit Melonenperlen
CHF 10.50

Tagessuppe
Unsere Küche bereitet jeden Tag eine Suppe aus marktfrischen Zutaten für Sie zu...
CHF 8.50



SOMMER GRILLTELLER

Kleines Rindsfiletmedaillon, 2erlei Cipollatas, Pouletspiessli,
Speck und Garnele, mit Kräuterbutter
Baked potato
Grillgemüse
CHF 42.50

SOMMER SALATE

Knackige Salate aus der Bowle an Parmesandressing, Croutons...

...mit Schweizer Pouletbrüstli und Bacon-Jam
CHF 29.50

...mit gebratenen Kräuter-Tomaten-Knoblauch-Garnelen
CHF 32.50

+ Baked Potato, Country fries oder Pommes frites
CHF 6.00

Blattsalatbouquet an Balsamico Dressing angerichtet auf Randen Carpaccio,
serviert mit Gemüsecake, Orangenfilets, Avocado und Zürcher Büffelmozzarella
Der Mozzarella wird hergestellt in der Molkerei Neff, Wald
CHF 26.50

Salat aus Cherrytomaten- und Zürcher Büffelmozzarella
beträufelt mit unserer Basilikumvinaigrette
Der Mozzarella wird hergestellt in der Molkerei Neff, Wald
CHF 23.50



BLEICHE KLASSIKER

Zartes Schweizer Rindsfiletmedaillon
Portweinjus
auf Risotto mit Kräutern aus unserem eigenen Gärtli
Farbiger Grillgemüsespiess
CHF 45.50

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

■
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
an sämiger Champignonrahmsauce
Frische Butterrösti
CHF 36.50

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

AUS DEM WOK

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

...mit Poulet
CHF 32.50


...mit Garnelen
CHF 35.50



VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarisches Zürcher Geschnetzeltes
Sautierte Tofustreifen an sämiger Rahmsauce
mit frischen Champignons und verfeinert mit Zürcher Weisswein
Butterrösti
CHF 29.50

Blattsalatbouquet an Balsamico Dressing angerichtet auf Randen Carpaccio,
serviert mit Gemüsecake, Orangenfilets, Avocado und Zürcher Büffelmozzarella
Der Mozzarella wird hergestellt in der Molkerei Neff, Wald
CHF 26.50

Veganes rotes Massaman-Gemüse Curry 
verfeinert mit Kokosmilch und Sesamöl
Basmatireis
CHF 26.50

...haben Sie nichts gluschtiges Vegetarisches gefunden?
Fragen Sie unser Servicepersonal nach Alternativen.

AUS DEM WASSER

Hausgemachte Zürichsee Felchenknusperli im Bierteig
mit Tartarsauce
Pommes frites und Gemüse...

...oder als Fitnessteller
CHF 32.50



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeeren
CHF 10.50

Crema Catalana
mit Lavendel aus unserem eigenen Kräutergärtli
CHF 10.50

Exotisches Mango-Schaumgefrorenes
mit Blueberry Muffin serviert
CHF 10.50

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

Coupe «Summer berry»
Gemischte Beeren mit Beerensauce mariniert,
Vanille- und Erdbeerglace, garniert mit Rahm
CHF 11.50

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 2012
Beaumalric
Rhône, Frankreich
CHF 31.00 3.75dl Schöppli



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Schwein CH



Kalb CH



Poulet CH



Rind CH



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...

