

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



Im Restaurant gilt eine Zertifikatspflicht.

ALLE Gäste ab 16 Jahren BENÖTIGEN EIN COVID-ZERTIFIKAT



LEHRLINGSMENU

Geniessen Sie unser spezielles Menu,
kreiert von Lisa und Jason anlässlich ihrer Lehrabschluss Prüfung...

Vorspeise

Lisas Auberginentatar
mit Joghurt-Petersiliensauce und Radisli



Hauptgang

Geschmortes Walder Rindsragout in kräftiger Rotweinsauce
mit Speck und Champignons
Überbackene Griess Schnitten
Glasierte Karotten mit winterlichen Gewürzen



Dessert

Jasons süsse Bayrische Creme Kreation

Menu CHF 53.50 pro Person



SALATE

Bunter Blattsalat an unserem 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
CHF 8.50 pro Person

Nüsslisalat an französischem Dressing
mit Mango und Avocadowürfel
CHF 15.50


KALTE VORSPEISEN

Lisas Auberginentatar
mit Joghurt-Petersiliensauce und Radisli
CHF 14.50

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

Vegane Karotten-Ingwercremesuppe 
mit Kokosnussmilch verfeinert
Diese Suppe ist glutenfrei
CHF 10.50

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



HAUPTGERICHTE

Geschmortes Walder Rindsragout in kräftiger Rotweinsauce
garniert mit Speck und Champignons
Überbackene Griess Schnitten
Glasierte Karotten mit winterlichen Gewürzen
CHF 33.50

■
Rindsfilet «Mediterran»
Gebraten mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
Pommes frites *oder* Risotto
Gemüse
CHF 45.50

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


■
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
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


■
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel
auf cremigem Risotto mit Prosecco und rezentem Sunnelandchäs
Glasierte Karotten mit winterlichen Gewürzen
CHF 36.50



VEGETARISCHE GERICHTE

Pulled «Planted» Burger 
an unserer BBQ Sauce, im knusprigen Brötli mit Salat, Gurke
und karamellisierten Zwiebeln
Pommes frites und veganer Coleslaw Salat
CHF 29.50

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

 Cremiger Gemüserisotto
verfeinert mit Prosecco und rezentem Walder Sunnelandchäs
CHF 28.50

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

AUS DEM WASSER

Hausgemachte Zürisee Felchenknusperli
mit Tartarsauce
Pommes frites und Gemüse
CHF 32.50

AUS DEM WOK

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

...mit Poulet
CHF 32.50

...mit Gemüse
CHF 26.50



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...



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Dunkles Schokoladenmousse
mit Schlagrahmhäubchen

CHF 10.50

Zimtparfait mit Zwetschgensauce und Brösel

CHF 10.50

Jasons süsse Bayrische Creme Kreation

CHF 10.50

«Bleichi Dessert Symphonie»

Eine Auswahl unserer hausgemachten
Dessert-Spezialitäten

CHF 15.50

Vermicelles

mit Meringues, Rahm und Früchte

CHF 10.50

Coupe «Nesselrode»

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und 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

Beaumasric

Rhône, Frankreich

3.75dl Schöppli

CHF 31.00

