

BLEICHI
BEIZ

SPEISE-
KARTE




VORSPEISEN | SUPPEN | SALATE


Süsskartoffel Suppe  | Ingwer | Zitronengras
11.50


Tagessuppe | täglich frisch
9.50


Federkohl Salat  | Nüsse | Pilze | Randen | Feta | Orangendressing
15.50

Nüsslisalat | Speck | Ei | Haus- oder italienisches Dressing
15.50

Buratta  | Cherry Tomaten | Feigen | Pickled Rüepli
15.50

Bunter Blattsalat  | Haus- oder italienisches Dressing
9.50

Gemischter Salat  | Haus- oder italienisches Dressing
11.50


Salat zum Teilen 
Blattsalate | Nüsse | Haus- oder italienisches Dressing
9.50 pro Person | ab 2 Personen

Muulverrucktmacherteller
Bündnerfleisch | Arancini | Rauchwurst | Oliven
Chässtückli | Bruschetta | Chnoblilbrot
16.50 | 26.50


Rindstatar
Brandy | Toast und Butter ...scharf | mittel-scharf | mild
18.50 | 25.50 | 33.50




HAUPTSPEISEN

Poké Bowl | Lachs oder Tofu 
Reis | Edamame | Seaweed | Mango | Granatapfel | Cashew | Frühlingszwiebeln
27.50 | 23.50

Veganer Nussackbraten  | Pilze | Karotten | Rotweinsauce
32.50

Trüffeltagliatelle  | Schwarzer Trüffel | Oberländer Knolle
29.50

Steinpilzrisotto  | Prosecco | Parmesan | Kräuter | Convierte Tomaten
31.50

Rindsstreifen | Steinpilzrisotto | Prosecco | Parmesan | Kräuter | Convierte Tomaten
39.50

Kalbskopf Bäggli 14 Stunden gegart
Rotweinsauce | Gemüse | Semmel Knödel
39.50

Lamb Chops | Grillgemüse | Rosmarinbutter
41.50

Rindsentrecôte | Café de paris | Gemüse
45.50

Gebratenes Zürichsee Felchenfilet | Gemüse | Nussbutter
34.50

BEILAGEN

Bratkartoffel mit Zwiebeln | Tagliatelle | Reis | Rösti | Pommes frites



BLEICHE FAVOURITES

Geschnetzelte Kalbsleberli
Zwiebeln | Kräuter | Tomaten | Butterrösti
37.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce | Butterrösti
39.50

Bleiche Schweins Cordonbleu
Rohschinken | Brie | Sunneland Chäs | Gemüse
37.50

Bleiche Kalbs Cordonbleu
Rohschinken | Mascarpone | Speck | Pilze | Sunneland Chäs
49.50

Massaman Curry | Poulet | Gemüse | Basmatireis
34.50

Massaman Curry | Vegi  | Gemüse | Basmatireis
27.50

BEILAGEN

Bratkartoffel mit Zwiebeln | Tagliatelle | Reis | Rösti | Pommes frites



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Vermicelles | Meringue | Rahm
10.50 | als Probiererli **6.50**

Dunkles Schokoladenmousse
Saure Beeren | Nuss Crumble
11.50 | als Probiererli **6.50**

Zimt Panna Cotta | Rotweinzwetschgen
11.50

Apfelstrudel | Vanillesauce
13.50

Hausgemachtes Cookie Dough Glace | Brownie Teig | Rahm
5.50

Caramelköpflli | Rahm
10.50

Sorbetteller  | Früchte
Kokos-Blaubeeren | Passionsfrucht | Zitrone
11.50

Bleichi Dessert Symphonie
Eine Auswahl unserer hausgemachten Dessert Spezialitäten
15.50


Süsswein Empfehlung

Muscat de Beames de Venise 2019 | Beaumalric | Rhône | Frankreich
3.75dl Schöppli
31.00



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Schwein	CH
Kalb	CH
Poulet	CH
Rind	CH
Wurstwaren	CH
Felchen	Zürisee CH
Lamm	CH

 vegetarisch |  vegan

Frischfleisch

Metzgerei Eichenberger | Wetzikon

Milch | Rahm | Butter | Käse

Molkerei Neff | Wald

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

