

Herzlich Willkommen im Hotel Wassberg

Atemberaubende Aussicht auf den Greifensee und das Zürcher Oberland

Im Hotel Restaurant Wassberg auf 699 m.ü.M. bieten wir Ihnen Aussicht und Weitsicht - und dazu noch einige andere schöne Dinge!



Die Geschichte des Hotel Wassbergs

18.Jh. Ein Mönch hielt Andachten in einer Klause auf dem Wassberg.

1837 Das erste einfache Gasthaus entstand.

1980er Jahre Das Gasthaus wurde zum Biergarten – das Bierfass am Brunnen erinnert noch heute an die Pläne von damals, Bier durch die Leitungen fließen und aus dem Brunnen sprudeln zu lassen.

1994 Mitgliedschaft bei „Hotels with a Bookmark“.

1998 Publikation des Buches „Orte der Kraft in der Schweiz“, in dem die Geobiologin Blanche Merz auf Messung von 750'000 Bovis-Einheiten unterhalb des Wassbergs verweist.

2005-2008 Renovation des Restaurants, Hotelzimmer, Seminarräume und Küche

2016 Direktions-Übernahme durch Kerstin Gornowski.

Danke, dass Sie unser Gast sind und wir Sie bei uns verwöhnen dürfen.

Wir sind gerne für Sie da!

Herzlichst, Kerstin Gornowski und das Wassbergteam

Tagessuppe	CHF 9.50
Spinatcremesuppe mit Milchschaum	CHF 12.50
Gemischter Salat saisonal mit gebratenen Milken	CHF 12.50 +CHF 6.50
Grüner Blattsalat	CHF 10.50
Caesar's Salat „Wassberg“ knackiger Lattich, Croûtons, Speck und gehobelter „Hinkelstein“ Käse an Caesardressing	CHF 18.50
Tagesravioli als Vorspeise	CHF 14.50
Rindstatar „klassisch“ vom Frühling inspiriert	CHF 35.00/18.50
Zürcher Geschnetzeltes vom Züri Oberländer Kalb an Champignonrahmsauce mit Butterrösti mit Nierli	CHF 42.50/37.50 +CHF 6.00
Wiener Schnitzel vom Züri Oberländer Kalb mit Züri Frites oder lauwarmem Kartoffel-Essiggurken-Salat	CHF 42.50
Geschnetzelte Kalbsleber vom Schweizer Kalb in Butter mit Zwiebeln und Kräutern gebraten oder Rotweinjus, dazu knusprige Rösti	CHF 35.00/30.00
Kalbs Cordon Bleu „Wassberg“ gefüllt mit Bauernschinken, „Rostiger Ritter“ Käse, dazu Züri frites und Frühlingsgemüse	CHF 46.50
„Suure Mocke“ hausgemachter Sauerbraten an kräftigem Rotweinjus, mit Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse	CHF 42.50

Rindsentrecôte an Portweinsauce oder Frühlingszwiebelbutter serviert mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse	CHF 46.50
Kalbsfilet an Madeirasauce oder Frühlingszwiebelbutter serviert mit Bärlauchstampf, Randenpüree und saisonaalem Gemüse	CHF 55.00
Gebratene Forellenfilets Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln, jungem Blattspinat und Mandelbutter	CHF 42.00/37.00
Randenrisotto verfeinert mit Randenpüree und Fetakrümmel	CHF 30.00/25.00
Tagesravioli	CHF 29.50/24.50
Lauwarmer Schoggi Kuchen mit Rhabarber-Sauerrahmglace	CHF 12.50
hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm	CHF 8.50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus mit Vanilleglace	CHF 12.50/ 9.50 + CHF 4.00
Tagesdessert	CHF 7.50
Käseteller mit Käse aus dem Zürcher Oberland und hausgemachtem Früchtebrot	CHF 18.00/14.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 7.7 % Mehrwertsteuer

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Fleischherkunftsdeklaration

Kalbfleisch von der Metzgerei Zellweger in Gossau	Zürcher Oberland
Rindfleisch von der Metzgerei Zellweger in Gossau	Zürcher Oberland
und Braschler in Zürich	Zürcher Oberland
Forellenfilet von der Fischerei Braschler in Zürich	Frutigen
Eier und Honig vom Nachbarhof Bosshard	Forch

Unsere Mitarbeiter / Innen

Küche

Glen Pretorius	Küchenchef
Péter Miklòsi	Chef de Partie
Carla Donald	Chef de Partie
Rolf Grünenfelder	Chef de Partie
Jasmin Vonesch	Lernende 3. Jahr
Louis Stäuble	Lernende 1. Jahr
Adriano da Silva	sind die guten Geister
Dzaferi Dzafer	im ganzen Haus
Navendran Kulasingam	

Service

Sandra Walther	Restaurantleiterin
Beatrice Wirth	Restaurationsfachfrau
Patrick Ehram	Restaurationsfachmann
Lydia Schaffner	Restaurationsfachfrau
Lucas Knapp	Restaurationsfachmann
Photjane Nordmann	Servicefachangestellte
Antonia Cicchino	Lernende 2. Jahr