

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 7.80
Gazpacho mit Croutons und Kerbel	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, Croutons, Speck und gehobelter „Hinkelstein“ Käse an Caesardressing	CHF 18.50
Tagesravioli als Vorspeise	CHF 14.50
Rindstatar mit Avocado Creme, Mango Ragout und Randenbutter	CHF 35.00/18.50
Zürich 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-Gurkensalat	CHF 42.50
Geschnetzelte Kalbsleber vom Züri Oberländer 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 Sommergemüse	CHF 46.50
Geschmorte Kalbskopfbäggli an kräftiger Rotweinsauce mit Sesam-Bratkartoffeln und Sommergemüse	CHF 38.00

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

Gefüllte Maispoularde „Supreme“ mit Frischkäse an Rosmarinjus dazu Tomatenrisotto und Sommergemüse	CHF 38.00
Medaillon vom Kalbsfilet an Thymianjus mit Erbsen-Kartoffelstampf, Randenpüree serviert mit Marktgemüse	CHF 52.00
Knuspriges Saiblingsfilet vom Grill an Beurre Blanc dazu Erbsen-Linsensalat und Jungkartoffeln serviert mit seinen Rogen	CHF 42.00/37.00
Kräuter Risotto parfümiert mit Gin, serviert mit Lauchstroh, Randen und Hinkelstein Käse	CHF 29.50/24.50
Tagesravioli	CHF 29.50/24.50
Coupe Romanoff Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	CHF 12.50
Hausgemachtes Caramelköppli 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

Fleischherkunftsdeklaration

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

Unsere Mitarbeiter / Innen

Küche

Laszlo Kuti	Küchenchef
Martin Gast	Sous Chef
Péter Miklòsi	Chef de Partie
Fabio De Cena	Chef de Partie
Jasmin Vonesch	Lernende 3. Jahr
Louis Stäuble	Lernender 1. Jahr
Adriano da Silva	sind die guten Geister im ganzen Haus
Dzaferi Dzafer	
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
Vanessa Ammann	Lernende 1. Lehrjahr
Matteo Mandioni	Lernender 1. Lehrjahr