

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“.

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

2016 Direktions-Übernahme durch Kerstin Gornowski.

2018 Austritt bei „Hotels with a Bookmark“

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
Kürbissuppe mit Milchschaum, gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl	CHF 12.50
Salatschüssel (ab 2 Personen zum selber schöpfen) Gemischter Blattsalat, Datteltomaten, Radiesli, Gurken, Croutons, Rote Zwiebeln Hausdressing, Olivenöl + Essig	CHF 11.50
Tagesravioli als Vorspeise	CHF 14.50
Oberländer Rindstatar mit Trüffelbutter, gebratenem Wachtelei und gehobeltem Trüffel dazu Toast	CHF 36.00/19.50
Zweierlei geräuchertes Fischfilet mit Gurke , Apfel und Rettichsalat mit Wasabi	CHF 19.50
Zürich Geschnetzeltes vom Züri Oberländer Kalb an Champignonrahmsauce mit Butterrösti - mit Nierli	CHF 39.00/34.00 +CHF 6.00
Wiener Schnitzel vom Züri Oberländer Kalb mit Züri Frites oder lauwarmem Kartoffel-Salat mit Kräutern	CHF 39.00
Geschnitzelte Kalbsleber vom Züri Oberländer Kalb in Butter mit Zwiebeln und Kräutern gebraten oder Rotweinjus, dazu knusprige Rösti	CHF 36.00/31.00
Marinierter Rindsschulterspitzbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Mandeln und Weinbeeren hausgebeiztem Rotchabis und Kräuterspätzli	CHF 34.00
Oberländer Rindsfilet in Senf-Kräutersauce sautierte gelbe Randen und Kartoffelragout mit Favabohnen	CHF 54.00
Gebratenes Lachsfilet (aus dem Misox) mit Flusskrebsschwanz-Meerrettichkruste Zweierlei Chicoreè und gebackene Polenta	CHF 39.00/34.00

Vegane Soja-Spaghetti CHF 19.50/15.50
mit Blattspinat und Kürbis
Olivenöl und gerösteten Kernen

Wassberg Risotto mit rotem Wintersalat (Cicorino) CHF 24.50/19.50
mariniertem Rucola und gehobelter Belper Knolle

Tagesravioli CHF 29.50/24.50

Portion Vermicelles CHF 9.50 /7.50
mit Meringue und Rahm

Gebrannte Creme CHF 14.50
mit karamellisiertem Popcorn und hausgemachtem
weissem Schoggi Glace

Hausgemachtes Caramelköppli CHF 8.50
mit Rahm

Kaiserschmarrn CHF 12.50/ 9.50
mit Zwetschgenkompott
- mit Vanilleglace + CHF 4.00

Tagesdessert CHF 7.50

Käseteller CHF 18.00/14.00
mit Käse aus dem Zürcher Oberland
und hausgemachtem Früchtebrot

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

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	Zürcher Oberland
Geflügel von der Metzgerei Zellweger oder Braschler	Schweiz
Zanderfilet von der Fischerei Braschler in Zürich	Schweiz
Eier und Honig vom Nachbarhof Bosshard	Forch

Unsere Mitarbeiter / Innen

Küche

Stefan Albusberger	Küchenchef
Sebastian Zipfel	2. Küchenchef
Fabio De Cena	Chef de Partie
Fabio Lombardo	Chef de Partie
Shanmuganathan Sinnathamby	Hilfskoch
Adriano da Silva	sind die guten Geister
Dzaferi Dzafer	im ganzen Haus
Navendran Kulasingam	

Service

Lucas Knapp	Restaurationsfachmann
Beatrice Wirth	Restaurationsfachfrau
Patrick Ehram	Restaurationsfachmann
Lydia Schaffner	Restaurationsfachfrau
Photjane Nordmann	Servicefachangestellte
Antonia Cicchino	Lernende 3. Jahr
Vanessa Ammann	Lernende 2. Lehrjahr
Matteo Mandioni	Lernender 2. Lehrjahr