

Menü

Vorspeisen

Bruschetta (1, 6) 11.50

Knuspriges Brot mit frischen Cherrytomaten, Pesto, Basilikum und Olivenöl, 4 Stk.

Beef Tatar mit Focaccia (1, 3, 7, 10) 28.50

Fein geschnittenes Rindfleisch, Wachtelei, gewürzt nach Hausart, frische Focaccia

Avocado Tatar (vegan) 15.50

Frische Avocado, fein gewürzt und mit Zwiebeln und Kräuterbutter

Burrata Bufala (7, 8) 24.50

Cremige Burrata mit frischen Cherrytomaten, Basilikum, Ruccola, Pistazien und Olivenöl

Beef Tataki mit Sesamglacé (6, 11) 26.50

Zartes Rinds Tataki, verfeinert mit Sesamglacé und Sojasauce

WOOM Salat (7) 14.00

Frische Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Feta

Suppen

Creamsuppe mit Kalbsfleisch (1, 7, 9) 15.50

Husgmachti Suppe mit zartem Kalbfleisch und frischem Gemüse

Tagessuppe 10.50

Chef's Empfehlung

Zürcher Schweinebrust (250g, CH) 32.50

Geschmorte Schweinebrust, serviert mit saisonalem Gemüse und gebratene Kartoffeln

Zart geschmortes Kalbsfleisch nach Husart (250g, CH) 45.00

Langsam gegartes Kalbfleisch, serviert mit würzigen Kartoffeln und saisonalem Gemüse

WOOM Platte (250g, p.P. CH, 1, 3, 11) 2 P. 65.00

Schweinebrust, Kalbsfleisch, Hacktätschli, Pouletstreifen mit Gemüse, Kartoffeln und aromatischer Sauce
4 P. 125.00
ab 6 P. 180.00

Hauptgerichte

Hacktätschli (200g, CH, 1) 26.00

Husgmachti Hacktätschli mit cremigem Kartoffelstock und Bratensauce

Steak (200g, AUS, 7, 10) 38.00

Saftiges Rindssteak, serviert mit Pommes und husgmachte Pilzsauce

Thunasteak (200g, DL, 4, 6, 11) 35.50

Paniertes Thunfischsteak mit Sesam, serviert mit Reis und Gemüse

Schnitzel (180g, CH, 1, 3, 7) 27.50

Knusprig paniertes Kalbschnitzel, serviert mit Pommes

Cordon Bleu (250g, CH, 3, 7, 9) 38.50

Husgmachts Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit würzigem Käse und Schinken mit Pommes

Burger (180g, CH, 1, 3, 7, 10, 11) 28.00

Rindfleischburger, serviert im Brioche-Bun mit Salat, Essiggurken, Cheddar, Röstzwiebeln, Sauce und Pommes

Was hat es sonst?

Pouletstreifen mit Sesam ^(CH, 1, 3, 11) 24.50

Knusprig panierte Pouletstreifen mit Sesam, serviert mit Dip mit Pommes, 5 Stk.

Trüffelpasta ^(1, 3, 7) 35.50

Pasta mit cremiger Trüffelsauce und gehobeltem Trüffel

Pasta mit Rindspilzsauce ^(CH, 1, 3, 7) 29.50

Pasta in einer kräftigen, geschmorten Rindssauce mit Pilz

Spätzli ^(1, 3, 7) 22.50

Eierteigspätzli, Röstzwiebeln und Gruyère

V e g i

Gmüestätschli ^(vegan, 1, 10, 11) 26.50

Knusprig gebratene Tätschli aus frischem Gemüse, serviert mit Basmatireis und Kräutersauce

Vegan Burger ^(vegan, 1, 10, 11) 27.50

Pflanzlicher Burger im Brioche-Bun mit Salat, Tomaten und hausgemachter Sauce, serviert mit Pommes

Pasta Arrabbiata ^(vegan, 1, 3, 7) 22.50

Pasta in würzig-scharfer Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern

Pinienkernen Salat ^(vegan, 7, 8) 11.50

Frischer Ruccola, Cherry Tomaten, Parmesan

Ex t r a s

Pommes 7.00

Kartoffeln mit Rosmarin 7.00

Reis 7.00

Butter-Tagliatelle 7.00

Brotkorb 4.50

Kleiner WOOM

Schnitzel ^(120g, CH, 1, 3, 7) 14.50

Knusprig paniertes Pouletschnitzel, serviert mit Pommes

Pasta mit Tomatensauce ^(1, 3, 7) 12.00

D e s s e r t

Husgmacht Creamschnitte ^(1, 7) 12.50

Knuspriger Blätterteig, gefüllt mit luftiger Vanillecrème und einer feinen Zuckerglasur

Pistazien Tiramisu ^(3, 7, 8) 9.50

Cremiges Tiramisu mit feinem Pistazienaroma

Panna Cotta ^(1, 7) 9.50

Cremige Sahne aus Vanille mit fruchtigem Beerenspiegel

Schoggibecher ^(1, 7) 9.50

Rahmmousse aus Schoggi

Granola mit Früchten ^(1, 7) 10.50

Knuspriges Hafergranola mit frischen Saisonfrüchten, Honig, Walnuss und Joghurt

Allergene:

1) Glutenhaltige Getreide

2) Krebstiere

3) Eier

4) Fische

5) Erdnüsse

6) Sojabohnen

7) Milch und Laktose

8) Nüsse oder Hartschalenobst

9) Sellerie

10) Senf

11) Sesamsamen

12) Schwefeldioxid und Sulfite

13) Lupinen

14) Weichtiere

WOOM