

Lieblingessen gesucht...

Jeder hat ein Lieblingsessen: vielleicht aus Kindertagen - oder in Verbindung mit einem speziellen Anlass. Schreib uns, welches Gericht Deiner Meinung nach unbedingt auf unserer Speise- oder Dessertkarte stehen sollte, und warum. Gerne kontaktieren wir Dich, wenn es Dein Gericht auf die Tagesempfehlung oder Karte schafft.



Speisekarte



Menü „Forfait“

Bouillon mit Flädli
oder
Blattsalat „surprise“

Eglifilet im Pfännli
auf Champignons
mit Weissweinsauce überbacken
Reis
Gemüse

Kleiner Nesselrode
für de „Gluscht“

CHF 45.00

Bouillon mit Flädli
oder
Blattsalat „surprise“

Hirschgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce
Wildbeilagen
im Pfännli serviert

Kleiner Nesselrode
für de „Gluscht“

CHF 49.00

Kürbiscremesuppe
oder
Blattsalat „surprise“

Röstipastetli
mit Pilzragout
Gemüse

Kleiner Nesselrode
für de „Gluscht“


CHF 42.00

Nur erhältlich wie dargestellt.

Wildkarte

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
lambs lettuce with bacon, egg and croutons Fr. 14.50

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
lambs lettuce with bacon, egg and croutons Fr. 12.50 

Carpaccio vom Hirsch mit Zwetschgen-Chutney und Parmesan
cervine deer carpaccio with prune chutney and parmesan Fr. 16.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern - Parmesanchip
pumpkin soup with cernel and cheese Fr. 13.50 

HAUPTSPEISEN

Klassischer Rehpfeffer
roe deer ragout Fr. 39.50

Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce im Pfännchen serviert
cervine deer stripes with creamy mushroom sauce Fr. 38.50

Rehrücken "Baden- Baden"
Rehrückenfilet im Speckmantel mit Calvadosauce
roe saddle wrapped in bacon with creamy calvados sauce Fr. 62.00/p.Pers
ab 2 Personen in zwei Gängen serviert

Geschmorte Wildschweinbacken an Rotweinsauce
braised wild boar cheek with red wine sauce Fr. 37.50


Hardy's Wildbratwurst (200g) mit brauner Sauce
local game sausage with jus Fr. 27.50

Vegetarischer Wildteller mit Calvadosauce
poached spaetzle, red cabbage, sprouts, pumpkin, glazed chestnut and marmalade filled apple with creamy calvados sauce Fr. 29.50 


Alle Hauptgerichte mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel
All dishes with spaetzle, red cabbage, sprouts, glazed chestnuts and marmalade filled apple

Vorspeisen

Blattsalat saisonaler Blattsalat
seasonal leaf salad

Fr. 9.50 

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Rüeblü und Mais
seasonal leaf salad with tomato, cucumber, carrots and corn

Fr. 13.50 

Tatar vom Rind, zubereitet nach Ihren Wünschen:
mild – mittel – scharf, serviert mit Toast
beef steak tatar: mild – middle – spicy, with toasted bread

Fr. 25.50

Fr. 33.50

Bouillon mit Flädli
bouillon with crepe stripes

Fr. 8.50 

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern – Parmesanchip
pumpkin soup with cernel and cheese

Fr. 13.50 

Waldegg-Special:

Eglifilet im Pfännli auf Champignons mit Weissweinsauce überbacken
perch fillet with mushrooms and creamy white wine sauce

Vorspeise/starter

Fr. 17.50

als Hauptgang auf Champignons mit Reis und Gemüse
main course with mushrooms, rice and vegetable


Hauptgang/main course

Fr. 35.50

Klassiker

Kalbsgeschnetzelttes „Luzerner Art“ mit Rösti und Gemüse <i>stripes of veal with creamy mushroom sauce, rösti and vegetables</i>	Fr. 41.00 *
Kalbsleberli in Butter gebraten mit Rösti <i>sautéed veal liver with rösti</i>	Fr. 34.50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Gemüse <i>pork schnitzel with creamy mushroom sauce, spaetzle and vegetable</i>	Fr. 29.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse <i>(auch Glutenfrei erhältlich)</i> <i>breaded pork milanese with french fries and vegetables</i>	Fr. 28.00 *
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse mit Pommes frites und Gemüse <i>(auch Glutenfrei erhältlich)</i> <i>breaded pork milanese filled with ham and cheese, french fries and vegetables</i>	Fr. 34.50
Poulet Thaicurry mit Gemüse und Reis <i>chicken with thai curry sauce, rice and vegetable</i>	Fr. 29.50
Gebratene Maispouardenbrust mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse <i>corn fed chicken breast with herb butter, rösti croquettes and vegetable</i>	Fr. 28.50
Eglifilet im Pfännli auf Champignons mit Weissweinsauce überbacken, Reis und Gemüse <i>perch fillet with mushrooms, gratinated with creamy white wine sauce, rice and vegetable</i>	Fr. 35.50

Vegetarisch / Vegan

Veganes Thaicurry mit Gemüse und Reis <i>vegan thai curry with vegetable and rice</i>	Fr. 28.50 
Röstipastetli <i>röstipastetli filled with creamy mushrooms and vegetable at the side</i>	Fr. 27.50 

* Als kleinere Portion erhältlich mit Reduktion von Fr. 5.00 / Gericht
discount for small portion Fr. 5.00 / dish

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Waldegg-Hit

Fleisch nach Wahl serviert auf dem heissen Granitstein
mit BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Currysauce
*meat of your choice served on a hot granit stone
with herb butter, BBQ-Sauce and curry sauce*

Rindsentrecôte <i>beef sirloin</i>	« Lady's cut » 170g	Fr. 43.00
	« Gentlemen's cut » 250g	Fr. 53.00
	« Farmer's cut » 350g	Fr. 63.00
Känguru-Entrecôte <i>kanguru sirloin</i>	« Lady's cut » 170g	Fr. 32.50
	« Gentlemen's cut » 250g	Fr. 42.50
	« Farmer's cut » 350g	Fr. 52.50
Lammfilet <i>lamb fillet</i>	« Lady's cut » 170g	Fr. 36.50
	« Gentlemen's cut » 250g	Fr. 46.50
	« Farmer's cut » 350g	Fr. 56.50

Wählen Sie Ihre Beilage
Choose your sidedish

*Röstikroketten, Pommes Frites, Butterreis, Gemüse, Spätzli
rösti croquettes, french fries, rice, vegetable, spaetzle*

Süßspeisen

Gerührter Eiskaffee mit Rahm und Kirsch verfeinert <i>ice coffee with cream and Kirsch</i>	Fr. 12.50
Hausgemachtes Brownie mit Vanilleglace <i>homemade brownie with ice cream</i>	Fr. 13.50
Caramelköpfl i mit Rahm <i>flan caramel with cream</i>	Fr. 9.50
Meringue mit Rahm <i>meringue with whipped cream</i>	Fr. 8.50
Meringue mit Vanilleglace, Pistacheglance und Rahm <i>meringue with vanilla and pistachio ice cream and whipped cream</i>	Fr. 12.50
Coupe Nesselrode , Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm <i>chestnut puree with vanilla ice cream meringue and whipped cream</i>	Fr. 13.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm <i>chestnut puree with meringue and whipped cream</i>	Fr. 12.50

DEKLARATION

Rind – Kalb – Schwein / *beef – veal – pork*
Känguru / *kanguru (kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)*
Lamm / *lamb (kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)*
Wurstwaren / *sausages and cold meat*
Fisch / *fish*
Geflügel / *poultry*
Wildfleisch / *game*

Schweiz, EU / *Switzerland, EU*
Australien / *Australia*
Neuseeland / *New Zealand*
Schweiz, EU / *Switzerland, EU*
Osteuropa, EU / *east europe, EU*
Schweiz, EU / *Switzerland, EU*
Schweiz, EU, Neuseeland / *-Switzerland, EU, New Zealand*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie sich bitte bei unseren Service-Mitarbeitern.
In case of allergies or incompatibilities, please contact our service staff.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.