

Liebe Gäste

Schön, dass Sie bei uns sind! Im Gasthaus Waldegg verbinden wir herzliche Gastfreundschaft mit ehrlicher, saisonaler Küche - frisch zubereitet mit viel Liebe zum Detail. Unsere Speisekarte vereint traditionelle Schweizer Klassiker mit feinen, kreativen Gerichten, die den Blick über den Tellerrand wagen.

Lassen Sie sich Zeit, fühlen Sie sich wohl, und geniessen Sie unsere Küche.

En Guete - Ihr Waldegg-Team



Unsere Speisekarte ist auch digital:



Saisona les

Klassischer Hirschpfeffer 39.5 *
cervine deer ragout

Hirschgeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | im Pfännli serviert 41 *
cervine deer stripes | creamy mushroom sauce

Rehschnitzeli | Preiselbeersauce 42 *
roe deer escalope | red whortleberry sauce

Rehrücken „Baden-Baden“ | Speckmantel | Calvadossauce (als Tellergericht) 54
roe deer saddle | bacon | calvados sauce

Geschmorte Wildschweinbacken | Rotweinsauce 43
braised wild boar cheek | red wine sauce

Hardy's Wildbratwurst | Rotweinsauce 29.5
local game sausage | red wine sauce

 **Vegetarischer Wildteller** | Calvadossauce 31.5 *
poached spaetzle | red cabbage | sprouts | pumpkin | glazed chestnuts | marmalade filled apple | creamy calvados sauce

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

Vorspeisen

 Grüner Blattsalat mit Hausdressing nach Wahl <i>seasonal leaf salad</i>	9.5
Nüsslisalat Ei Croûtons Speck <i>lambs lettuce egg croutons bacon</i>	15.5
Carpaccio vom Hirsch Zwiebel-Chutney Sbrinz <i>cervine deer carpaccio onion chutney sbrinz</i>	17.5
Tatar vom Rind Toast Butter zubereitet nach Ihrer Wahl: mild - mittel - scharf <i>beef steak tatar: mild - middle - spicy, with toasted bread</i>	klein 25.5 gross 34.5
Bouillon mit Flädli <i>bouillon with crepe stripes</i>	8.5
 Kürbiscremesuppe Rahm Kürbiskerne Kernöl <i>creamy pumpkin soup cream pumpkin seeds pumpkin oil</i>	13.5

Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes «Luzerner Art» | Rösti | Gemüse 41 *
stripes of veal | creamy mushroom sauce | rösti | vegetables

Kalbsleberli Rotweinsauce | Rösti | Gemüse 36.5 *
sautéed veal liver | red wine sauce | rösti | vegetables

Schweinsschnitzel paniert | Pommes frites | Gemüse (auch Glutenfrei erhältlich) 29 *
breaded pork Milanese | french fries | vegetables

Cordon bleu vom Schwein | Schinken | Bergkäse | Pommes frites | Gemüse 36.5
breaded pork Milanese | ham | swiss cheese | french fries | vegetables

Thaicurry | Rote Curry Sauce | Poulet | Gemüse | Reis 31.5
red chicken curry | vegetable | rice

Zanderknusperli | Hausteig | Pommes frites | Gemüse | Sauce Tartar 35.5 *
battered pikeperch | french fries | vegetables | Sauce Tartar

e g e t a r i s c h / e g a n

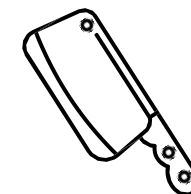
 **Veganes Riz Casimir** | Curry-Kokos-Sauce | Reis | Fruchtgarnitur 29.5
vegan yellow curry | coconut-curry-sauce | rice | fruits

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

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.
All prices are in CHF and include 8.1% VAT

Waldegg - Hit

Ihr Fleisch nach Wahl servieren wir auf dem heissen Granitstein
 scharfe BBQ-Sauce | Kräuterbutter | Currysauce
Your meat of choice is served on a hot granit stone
spicy BBQ-Sauce | herb butter | curry sauce



1) Wählen Sie Ihr Fleisch Choose your meat

Rindsentrecôte
beef sirloin

« Lady's cut » 170g	43
« Gentlemen's cut » 250g	53
« Farmer's cut » 350g	63

Rindsfilet Black Angus
beef fillet

« Lady's cut » 170g	52
« Gentlemen's cut » 250g	62
« Farmer's cut » 350g	72

Känguru-Entrecôte
kanguru sirloin

« Lady's cut » 170g	37
« Gentlemen's cut » 250g	47
« Farmer's cut » 350g	57

Lammfilet
lamb fillet

« Lady's cut » 170g	39
« Gentlemen's cut » 250g	49
« Farmer's cut » 350g	59

2) Wählen Sie Ihre Beilage Choose your side dish

Rösti-Kroketten | Pommes Frites | Trockenreis | Spätzli | Gemüse
rösti-croquettes | french fries | rice | spaetzli | vegetables

Süßspeisen

Pumpkin Pie | Kürbis Kompott | Vanilleglace | Rahm 13.5
pumpkin pie | compot | vanilla ice cream | whipped cream

Hausgemachtes Brownie | Vanilleglace (Glutenfrei) 13.5
homemade brownie | ice cream

Coupe Nesselrode | Vermicelles | Meringue | Vanilleglace | Rahm 13.5
chestnut puree | meringues | vanilla icecream | whipped cream

Vermicelles | Meringue | Rahm 12.5
chestnut puree | meringues | whipped cream

Dessert im Degugläsli pro Stück 6.2
dessert in a jar als Duo 12
als Trio 15.5

Caramelköpfl mit Rahm
flan caramel with whipped cream

Schoggimousse mit Baileys verfeinert
chocolate mousse with baileys

Panna Cotta mit Beerencoulis
panna cotta with berry sauce

Ein Dessert im Degugläsli nach Wahl mit Kaffee / Espresso 9.5
dessert in a jar with coffee/espresso

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.
All prices are in CHF and include 8.1% VAT

Lieblingssessen gesucht...

Jeder hat ein Lieblingssessen: vielleicht aus Kindertagen - oder weil es mit einem besonderen Moment verbunden ist. Wir möchten wissen: Welches Gericht sollte deiner Meinung nach unbedingt auf unsere Speise- oder Dessertkarte? Und warum? Wenn dein Vorschlag überzeugt, melden wir uns gern bei dir - vielleicht landet dein Lieblingsgericht bald auf unserer Tagesempfehlung!



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

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

Paraguay, Schweiz, EU / Paraguay, Switzerland, EU
 Australien / Australia
 Neuseeland / New Zealand
 Schweiz, EU / Switzerland, EU
 Osteuropa, EU / east europe, EU
 Schweiz, EU / Switherland, EU
 Schweiz, EU, Neuseeland / Switherland, EU, New Zealand

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.
All prices are in CHF and include 8.1% VAT