



WALDEGG





Vorspeisen

Herbstsalat *

bunte Blattsalate mit frischen Feigen
und süss-salziger Nuss-Kernenmischung
serviert mit den beliebten «Huus Dressings»

Vorspeise CHF 14.10
Hauptgang CHF 24.20

+5 Tranchen Hirschmöckli CHF 3.00

Nüsslisalat mit Ei

vitaminreicher Feldsalat mit gehacktem Ei
und den beliebten «Huus Dressings»

Vorspeise CHF 12.30
Hauptgang CHF 20.30

Kürbiscremesuppe *

aromatisiert mit Amaretto
Rahm und Kürbiskernen

Vorspeise CHF 7.80
Hauptgang CHF 11.80

Wildmöckli-Carpaccio

getrocknetes, dünn aufgeschnittenes Hirschmöckli
mit aromatischem Olivenöl

Parmesan und würzigem Rucola
Vorspeise CHF 16.10
Hauptgang CHF 29.50

** Vegan möglich, bitte bei Ihrer Bestellung ausdrücklich erwähnen,
dass Sie die vegane Variante möchten.*



Fleischgerichte

Hirschgeschnetzeltes

leicht angebratenes Hirschfleisch mit Gin und Eierschwämmli
hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 38.90

Rehpfeffer

in Rotwein eingelegtes Rehfleisch mit rassischer Pfeffersauce
garniert mit Eierschwämmli
hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 39.90

Rehrücken

rosa gebratenes Reh-Entrecôte mit sämiger Wildrahmsauce
garniert mit Eierschwämmli
hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 52.90

Schweinsschnitzel Jägerart

zarte Schweinsschnitzel mit sämiger Rahmsauce
garniert mit Eierschwämmli
hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 36.80



Fischgericht

Grillierte Forellenfilets

gezüchtet in frischem Bergquellwasser (Zucht Brüggli, Sattel SZ)
sämiger Kürbisrisotto mit Kürbiskernen
CHF 39.80

Vegetarisch & Vegan

Herbststeller *

hausgemachte Eierspätzli
mit sämiger Eierschwämmli-Rahmsauce
geschmortes Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 29.90

Kürbisrisotto *

sämiger Weissweinrisotto
mit Kürbiswürfel und Kürbiskernen
CHF 26.50

** Vegan mit gemahlenden Cashewkernen*

Pfifferling-Ravioli

mit sämiger Eierschwämmli-Rahmsauce
Federkohl und Baumnuss-Crunch
CHF 28.50

** Vegan möglich, bitte bei Ihrer Bestellung ausdrücklich erwähnen,
dass Sie die vegane Variante möchten.*





Weinempfehlungen

Weisswein

Petite Arvine AOC Valais 2022
Schweiz - Wallis - Bercoula SA
Petite Arvine

Intensiv | Mandarinen | Grapefruit | frisch

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 7.40 | 2dl CHF 14.80 | 3dl CHF 22.20 | 5dl CHF 37.00 | 7.5dl CHF 54.80

Rotweine

Mocioto Assemblage Rouge VdP Valais 2022 | 2023
Schweiz - Wallis - Bercoula SA
Merlot, Diolinoir

Intensive Aromen | Himbeeren | Erdbeeren | kräftiger Körper | gute Struktur

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 7.50 | 2dl CHF 15.00 | 3dl CHF 22.50 | 5dl CHF 37.50 | 7.5dl CHF 55.70

12 Uvas de la Suerte Crianza DO 2020
Spanien - Utiel-Requena - Finca casa Lo Alto
Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon
Dunkle Beeren | Schokolade | satter Körper | weiche Tannine

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.10 | 2dl CHF 12.20 | 3dl CHF 18.30 | 5dl CHF 30.50 | 7.5dl CHF 45.20





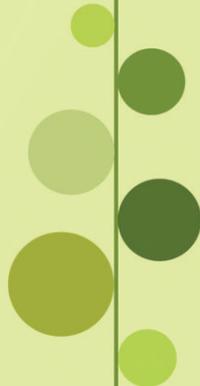
Frischer Sauser

„Weder Most noch Wein“

Frischer Sauser aus Italien

«Der Sauser entsteht auf natürliche Art und Weise im Verlauf der Weinkelterung. In diesem Stadium ist das leicht spritzige Getränk keinen Traubensaft mehr und noch nicht Wein. Eine tolle Ergänzung zu allen Herbstgerichten.»

2dl CHF 4.90 | 3dl CHF 7.00 | 5dl CHF 10.80 | 1Lit. CHF 19.40



Gästeformation

Arbeiten im Waldegg

Wir freuen uns jederzeit über Spontanbewerbungen in allen Bereichen (Küche, Service, Allrounder).
Unser Ziel: mit attraktiven Arbeitsbedingungen, fairen Löhnen und guter Organisation ein vorbildlicher Arbeitgeber zu sein.
Informationen: www.restaurantwaldegg.ch/firma/stellen

Allergien

Sie ernähren sich gluten- oder laktosefrei?
Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialkarte.

Wildsaison

Die Waldegg Wildsaison dauert von anfangs September bis Mitte November

Unser Lieferant für Wildfleisch:
Die Metzgerei Meier in Gommiswald bürgt für eine überdurchschnittliche Fleischqualität.
Leider ist es nicht möglich, unsere benötigte Menge Wildfleisch aus einheimischer Jagd zu beziehen. Deshalb stammt dieses von unseren Nachbarn aus Österreich.

Fleischherkunft

Schweiz: Schwein
Österreich: Reh | Hirsch
Schweiz: Forelle (Brüggli-Zucht, Sattel SZ)

Einkauf regionaler Produkte

Wir sind bestrebt, unsere Produkte möglichst regional einzukaufen und achten auf ein saisonales Angebot.
Zu unseren Lieferanten zählen:

Bäckerei Wick, Gommiswald
Bergkäserei Liechi, Ricken
Früchte & Gemüse Bamert, Tuggen
Hofladen Schmucki, St. Gallenkappel
Metzgerei Meier, Gommiswald

Facebook & Instagram

Wir belästigen Sie nicht wöchentlich mit irgendwelchem Kram, sondern wollen mit unseren Posts Freude bereiten.
Ob uns das gelingt? Schauen Sie vorbei.

Preise

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

