



WALDEGG





Vorspeisen

Herbstsalat *

bunte Blattsalate mit frischen Feigen,
karamelierten Baumüssen und Granatapfelkernen
serviert mit den beliebten «Huus Dressings»

Vorspeise CHF 14.10
Hauptgang CHF 24.20

Nüsslisalat mit Ei

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

Vorspeise CHF 12.30
Hauptgang CHF 20.30

Kürbiscremesuppe *

verfeinert mit einer luftigen Rahmhaube
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 36.90

Rehpfeffer

in Rotwein eingelegtes Rehfleisch mit rassiger Pfeffersauce
garniert mit Eierschwämmli
hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 37.90

Rehrücken

rosa gebratenes Reh-Entrecôte mit sämiger Wildrahmsauce
garniert mit Eierschwämmli
hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 50.90

Schweinsschnitzel Jägerart

zarte Schweinsschnitzel mit sämiger Rahmsauce
garniert mit Eierschwämmli
hausgemachte Eierspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 35.80

Fischgericht

Grillierte Forellenfilets

auf herbstlichem Kabis-Federkohl-Kürbisbeet
Kürbissaucce, Trockenreis und Baumnüsse
CHF 36.80

Vegetarisch & Vegan

Herbststeller *

hausgemachte Eierspätzli
mit sämiger Eierschwämmli-Rahmsauce
geschmortes Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
und ein Apfel mit Preiselbeeren
CHF 28.50

Rassiges, rotes Herbst-Curry *

mit Kichererbsen, Kürbis, Rosenkohl, Karotten, Federkohl,
Kokosmilch und Cashewkernen
serviert mit Basmatireis
CHF 24.50

Kürbisravioli

mit Salzeibutter, Blattspinat,
Baumnüssen und Kürbiskernen
CHF 26.50

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





Weinempfehlungen

Weisswein

La Pera white DOCa 2022

Spanien, Rioja, Hacienda El Ternerero
Tempranillo blanco, Viura, Garnacha, Sauvignon blanc

Helle, strohgelbe Farbe, blass mit grünlichen Reflexen.
Intensive Nase mit süssen Aromen von tropischen Früchten, Pfirsich und Blutorange.
Angenehme Säure, leicht süsslich, lang anhaltender Abgang.

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.80 | 2dl CHF 11.60 | 3dl CHF 17.40 | 5dl CHF 29.00 | 7.5dl CHF 42.90

Rotweine

Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot 2020

Schweiz, Wallis Adrian Mathier
Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge

Mitteldichtes Rubinrot. In der Nase komplexe Aromen von reifen Beeren, Cassis und würzig-pfeffrigen Noten. Im Gaumen eine ausgewogene Struktur mit kräftigen Gerbstoffen und einem mittleren Körper.
Jede Traubensorte wird separat 15 Monate im Barrique ausgebaut.

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 7.30 | 2dl CHF 14.60 | 3dl CHF 21.90 | 5dl CHF 36.50 | 7.5dl CHF 54.50

Raiza Gran Reserva Rioja DOCa 2013

Spanien, Rioja, Vinēdos de Aldeanueva
Tempranillo

Dunkles Runinrot mit ziegelrotem Schimmer. Noten nach dunklen Beeren und Früchten. Balsamische Aromen, welche von Nuancen nach Vanille, Tabakblättern und Leder begleitet werden. Am Gaumen weist dieser fruchtbetonte Wein eine vorzügliche Struktur auf. Die Seidigkeit und Feinheit machen diesen Wein zu einem wahren Genuss!
Passt hervorragend zu Wildgerichten.

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 8.00 | 2dl CHF 16.00 | 3dl CHF 24.00 | 5dl CHF 40.00 | 7.5dl CHF 59.80



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 Huber, Gommiswald
Bergkäserei Liechti, 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 inkl. 7.7% MwSt.