Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli
Vorspeise | Hauptgang 7 | 11

Kürbis-Currycremesuppe
mit Rahm und gerösteten Kürbiskernen
Vorspeise | Hauptgang 8 | 13

Hausgemachte Cremesuppe
Gerne beraten wir Sie über das aktuelle Angebot
Vorspeise | Hauptgang 8 | 13

Salate

Grüner Salat *
knackige Blattsalate
mit dem beliebten «Huus Dressing»
Vorspeise | Hauptgang 9 | 16

Gemischter Salat *
bunte Zusammenstellung verschiedener Salate
mit dem beliebten «Huus Dressing»
Vorspeise | Hauptgang 11 | 20

Nüsslisalat mit Ei
vitaminreicher Feldsalat mit gehacktem Ei
mit dem beliebten «Huus Dressing»
Vorspeise | Hauptgang 13 | 21

Herbstsalat
Nüsslisalat und bunte Blattsalate mit frischen Feigen, gepickeltem Kürbis,
Fetakäse und gerösteten Kürbiskernen
serviert mit den beliebten «Huus Dressings»
Vorspeise | Hauptgang 14 | 25

** Vegan möglich*

Um Verwechslungen auszuschliessen, bitten wir Sie bei der Bestellung ***ausdrücklich zu erwähnen,*** *dass Sie die vegane Variante möchten.*

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

Hauptgerichte

11.30 - 13.40 Uhr | 17.00 - 20.30 Uhr (Sonn- | Feiertage -19 Uhr)

Fleisch

Waldegg-Hit Chateaubriand
nach Ihrer Wahl gebratenes Rindsfilet mit luftiger Béarnaise Sauce
Pommes frites und bunte Gemüsevariation 51

Bei unserem Waldegg-Hit ist ein Menüsalat als Vorspeise im Preis inbegriffen.

Lammentrecôte
rosa gebraten mit Kräuter-Knoblauch-Kruste, Rotweinjus
hausgemachter Kartoffelgratin und bunte Gemüsevariation 40

Kalbsschnitzel «Princess»
grillierte Kalbsschnitzel überbacken mit Café-de-Paris-Butter
grosszügige Gemüsevariation 40

Zusätzliche Beilage?
Pommes frites | Nudeln | Reis | Kartoffelgratin | Kroketten | Eierspätzli 5.50

Cordon bleu
hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
mit rezentem Rickner Hochmoor-Hartkäse und Bauernschinken
Pommes frites und Gemüsevariation 40

Holzfäller Steak
rassig mariniertes Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter
Pommes frites und gemischte Salate 37

Kalbsbratwurst
Meier's Goldwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites 22

Fisch

Gebratene Forellenfilets
gezüchtet in frischem Bergquellwasser (Zucht Brüggli, Sattel SZ)
sämiger Waldpilz-Risotto mit Wirsing und Baumnüssen 40

Hauptgerichte

11.30 - 21 Uhr (Sonn- | Feiertage -19 Uhr)

Fleisch

Fitnessteller
bunt gemischter Salat mit:
- zwei panierten Schweinsschnitzel (Nierstück) 27
- Pouletbrust und Kräuterbutter 31
- zwei panierten Kalbsschnitzel 34

Schnitzel Kartoffelsalat
hausgemachter Kartoffelsalat mit zwei panierteren Schweinsschnitzel (Nierstück) 26

Hackbraten
mit kräftiger Bratensauce
Pommes frites und bunte Gemüsevariation 27

Poulet Elsässer
saftige Pouletbrust mit Kräuterbutter überbacken
hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüsevariation 35

Schnitzel Pommes
knusprige Pommes frites mit:
- zwei panierten Schweinsschnitzel (Nierstück) 26
- zwei panierten Kalbsschnitzel 35

Riz Casimir
geschnetzeltes Kalbfleisch mit rassiger Currysauce
Langkornreis und Früchte 37

Wurstsalat
mit knackigen Blattsalaten 15
mit bunt gemischten Salaten 20

Wurst-Käsesalat (Emmentaler Käse)
mit knackigen Blattsalaten 18
mit bunt gemischten Salaten 21

Fisch

Fischknusperli
knusprig gebackene Eglifilets im Bierteig
hausgemachte Tartarsauce und Pommes frites
und gemischten Salate 34

Vegetarisch & Vegan

Salatliebhaber *
grosszügige Auswahl von knackigen Salaten
klein | gross 16 | 20

Kürbisravioli
mit Safran-Rahmsauce
Mangold, Fetakäse und gerösteten Kürbiskernen 29

Gemüseteller *
bunte Zusammenstellung von saisonalem Gemüse
und Kräuter-Sauerrahm mit Beilage nach Wahl;
Pommes frites | Nudeln | Reis | Kartoffelgratin | Kroketten | Eierspätzli 25

Spaghetti alla Napoletana *
mit hausgemachter Tomatensauce 18

Sandwiches

Doppelbürli-Sandwich
Schinken | Salami | Käse 5.30

Zack-Zack
paniertes Schweinsschnitzel im Doppelbürli
mit Cocktailsauce, Salatblatt, Tomate und Essiggurke 9

Weine

Weissweine

„Wein einfach fein“ Weiss

Schweiz - Bündner Herrschaft - Von Salis
Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc

mineralische Noten | frisch | fruchtig | grüner Apfel | Kiwi

7.5dl - Qualität im Offenausschank 1dl CHF 7.20 | Flasche 7.5dl CHF 53.30

Petite Arvine AOC Valais

Schweiz - Wallis - Bercoula SA
Petite Arvine

intensiv | Mandarinen | Grapefruits | frisch

7.5dl - Qualität im Offenausschank 1dl CHF 7.10 | Flasche 7.5dl CHF 52.50

Tacco Barocco Chardonnay Salento IGT

Italien - Apulien - Cantina Sampietrana
Chardonnay

strohgelbe Farbe | erfrischend | fruchtig | blumig

7.5dl - Qualität im Offenausschank 1dl CHF 5.70 | Flasche 7.5dl CHF 42.60

Roséwein

Ursus Rosé AOC Aargau

Schweiz - Zürich - Zweifel Weine
Pinot Noir, Garanoir, Monarch

frische Himbeernote | präsentes Süss-Säure-Spiel

7.5dl - Qualität im Offenausschank 1dl CHF 6.70 | Flasche 7.5dl CHF 49.60

Weitere Weissweine?

Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialitätenweinkarte.

Rotweine

„Wein einfach fein“ Rot

Schweiz - Bündner Herrschaft - Von Salis
Pinot Noir, Gamaret

feine Zwetschgennoten | dunkle Beeren | Gewürznoten

7.5dl - Qualität im Offenausschank 1dl CHF 7.20 | Flasche 7.5dl CHF 53.30

Mocioto Assemblage VdP Suisse

Schweiz - Wallis - Bercoula SA
Merlot, Diolinoir

intensive Aromen | Beeren | kräftiger Körper | gute Struktur

7.5dl - Qualität im Offenausschank 1dl CHF 7.10 | Flasche 7.5dl CHF 52.50

Primitivo-Merlot IGP Luccarelli

Italien - Apulien - Luccarelli
Primitivo, Merlot

vollmundig | fruchtbetont | langer, weicher Abgang

7.5dl - Qualität im Offenausschank 1dl CHF 6.20 | Flasche 7.5dl CHF 46.30

12 Uvas de la Suerte Crianza DO

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 | Flasche 7.5dl CHF 45.20

Weitere Rotweine?

Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialitätenweinkarte.

Gästeinformationen

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/jobs

Einkauf regionaler Produkte

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

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

Fleischherkunft

Unser Lieferant, die Metzgerei Meier in Gommiswald,
bürgt für eine überdurchschnittliche Qualität aus artgerechter Tierhaltung.
Wenn nicht anders deklariert stammen unsere Produkte aus:

Schweiz: Schwein | Kalb | Poulet
Schweiz: Forelle (Zucht Brüggli, Sattel SZ)
Fisch Zahner, Gommiswald, Produzent: Egli-Fischknusperli (Binnenfischerei, Polen)
Australien: Rindsfilet*
Australien / Neuseeland: Lamm*

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Brotherkunft

Unsere Bürli sind hausgemacht.
Alle weiteren Brote und Backwaren werden in der Schweiz produziert.

Allergien

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

Preise

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

English | Français | Italiano

Please ask our employees for the menu.
S'îl vous plaît demander notre personnel pour le menu.
Si prega di chiedere i nostri dipendenti per il menu.

WALDEGG-Saucen

Unsere beliebten Salatsaucen erhalten Sie
in über 200 Lebensmittelgeschäften.
Vielleicht auch in Ihrer Nähe?

Gerne überreichen wir Ihnen eine Liste