

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli

CHF 6.50

Kürbiscremesuppe *

verfeinert mit einer luftigen Rahmhaube und Kürbiskernen

Vorspeise CHF 7.80

Hauptgang CHF 11.80

Hausgemachte Cremesuppe

Gerne beraten wir Sie über das aktuelle Angebot.

Vorspeise CHF 7.80

Hauptgang CHF 11.80

Salate

Grüner Salat *

knackige Blattsalate

mit dem beliebten «Huus Dressing»

Vorspeise CHF 9.20

Hauptgang klein CHF 12.80 | gross CHF 16.00

Gemischter Salat *

bunte Zusammenstellung verschiedener Salate

mit dem beliebten «Huus Dressing»

Vorspeise CHF 9.90

Hauptgang klein CHF 15.50 | gross CHF 19.30

Nüsslisalat mit Ei

vitaminreicher Feldsalat mit gehacktem Ei

und dem beliebten «Huus Dressing»

Vorspeise CHF 12.30

Hauptgang CHF 20.30

Herbstsalat *

bunte Blattsalate, mit frischen Feigen,

karamelisierten Baumüssen und Granatapfelkernen

serviert mit dem beliebten «Huus Dressing»

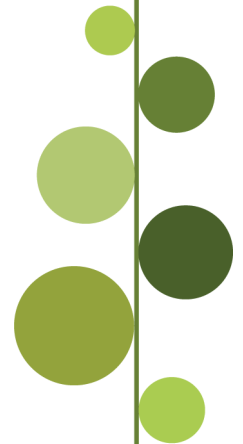
Vorspeise CHF 14.10

Hauptgang CHF 24.20

** 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.



Fleischgerichte

Gourmet

Waldegg-Hit Chateaubriand

saftiges, nach Ihrer Wahl gebratenes Rindsfilet mit luftiger Béarnaise Sauce
knusprige Pommes frites und bunte Gemüsevariation
CHF 49.60

*Von Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage)
ist ein Salat als Vorspeise im Preis inbegriffen.*

Lammentrecôte

rosa gebratenes Lammentrecôte mit provenzalischen Kräutern,
einem Hauch von Zwiebel-Knoblauch-Aroma und kräftigem Rotweinjus
hausgemachter Kartoffelgratin und bunte Gemüsevariation
CHF 39.50

Kalbsschnitzel «Princess»

grillierte Kalbsschnitzel überbacken mit luftiger Café-de-Paris-Butter
grosszügige, farbenfrohe Gemüsevariation
CHF 39.90

Wünschen Sie eine zusätzliche Beilage?

Gerne servieren wir Ihnen Pommes frites, Nudeln,
Trockenreis, Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin oder Kroketten dazu.
CHF 5.20

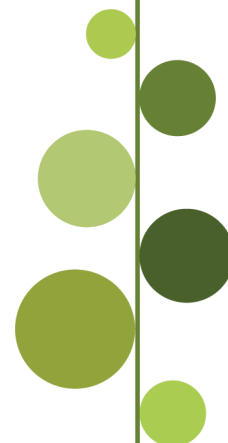
Cordon bleu

hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
mit rezentem Greyerzer Käse und Bauernschinken
knusprige Pommes frites und Gemüsevariation
CHF 38.50

Riz Casimir

geschnetzeltes Kalbfleisch mit rassisger Currysauce
Langkornreis und frische Früchte
CHF 34.20

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



Klassiker

Fitness

zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit bunt gemischten Salaten
CHF 25.80

Holzfäller Steak

rassig mariniertes Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter
Pommes frites und knackige Salate
CHF 35.20

Hackbraten

nach traditionellem Hausrezept mit kräftiger Bratensauce
knusprige Pommes frites und vitaminreiche Gemüse garnitur
CHF 25.80

Poulet Elsässer

saftige Pouletbrust mit luftiger Kräuterbutter überbacken
hausgemachter Kartoffelgratin und reichhaltiges Gemüsebukett
CHF 34.20

Schnitzel Pommes

zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites
CHF 23.90

Kalbsbratwurst

Meiers Goldwurst, schon mehrmals prämiert,
mit Zwiebelsauce CHF 14.50
mit Zwiebelsauce und Pommes frites CHF 20.30

Fischgerichte

Gebratene Forellenfilets

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

Fischknusperli

knusprig gebackene Eglifilets im Bierteig
hausgemachte Tartarsauce und Kräuterkartoffeln
garniert mit gartenfrischen Salaten
CHF 32.00

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



Vegetarisch und vegan

Herbstteller *

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 Salbeibutter, Blattspinat,
Baumnüssen und Kürbiskernen
CHF 26.50

Salatliebhaber *

grosszügige Auswahl von knackigen Salaten mit Ei
klein CHF 15.50 | gross CHF 19.30

Gemüseteller *

bunte Zusammenstellung von saisonalen Gemüsen
Kräuterkartoffeln und erfrischender Sauerrahm
CHF 24.50

Spaghetti alla Napoletana *

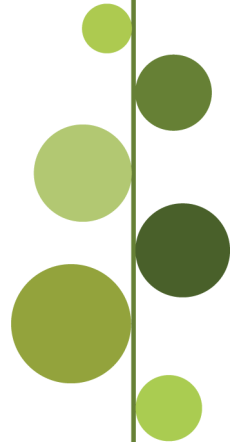
mit hausgemachter Tomatensauce
CHF 16.70

** Vegan möglich*

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

Auf Wunsch servieren wir Ihre Schale oder Ihr Cappuccino mit Hafermilch.

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



Snacks und einfache Gerichte aus der Tageskarte

Sandwiches

Doppelbürli-Sandwich

Schinken | Salami | Fleischkäse | Käse
CHF 5.00

Zack-Zack

paniertes Schweinsschnitzel im Doppelbürli
mit Cocktailsauce, Salatblatt, Tomate und Essiggurke
CHF 8.30

Wurstsalate

Wurstsalat einfach

serviert mit knackigen Blattsalaten
CHF 15.10

Wurstsalat garniert

serviert mit bunt gemischten Salaten
CHF 19.80

Wurst-Käsesalat einfach

mit reifem Emmentaler Käse und knackigen Blattsalaten
CHF 17.70

Wurst-Käsesalat garniert

mit reifem Emmentaler Käse und bunt gemischten Salaten
CHF 20.60

Hausgemachter Kartoffelsalat

Fleischkäse

Kartoffelsalat mit gebratenem Fleischkäse
CHF 17.10

Schnitzel

Kartoffelsalat mit panierterem Schweinsschnitzel vom Nierstück
mit einem Schnitzel CHF 19.20
mit zwei Schnitzel CHF 23.90

Räuberschüblig

Kartoffelsalat mit Räuberschüblig, Bürli und Senf
CHF 17.20

*Spezialität aus der Metzgerei Rickli in Schänis,
auch in unserem Spezialitätenmarkt erhältlich*

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



Weissweine

„Wein einfach fein“ Weiss

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

Mineralische Noten | frisch | fruchtig | grüner Apfel und Kiwi

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 7.00 | 2dl CHF 14.00 | 3dl CHF 21.00 | 5dl CHF 35.00 | 7.5dl CHF 52.30

La Pera white DOCa

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

Strohgelb | tropische Früchte | Pfrisch | Blutorange | langenehme Säure | langer 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

Tacco Barocco Chardonnay Salento IGT

Italien, Apulien, Cantina Sampietrana
Chardonnay

Strohgelbe Farbe | erfrischend | fruchtig | blumig

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.60 | 2dl CHF 11.20 | 3dl CHF 16.80 | 5dl CHF 28.00 | 7.5dl CHF 41.60

Jeninser Herrschaftstropfe AOC Graubünden

Schweiz, Graubünden, Luzi Jenny
RieslingxSylvaner, Pinot Gris

Fruchtig | spritzig | Zitrusaromen
5dl CHF 28.50

St. Saphorin AOC

Schweiz, Waadt, Fonjallaz SA
Chasselas

Mineralisch | florale Noten | Zitrusfrüchte
5dl CHF 27.90

Roséweine

Ursus Rosé AOC Aargau

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

Frische Himbeernote | präsenes Süss-Säure-Spiel

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.50 | 2dl CHF 13.00 | 3dl CHF 19.50 | 5dl CHF 32.50 | 7.5dl CHF 48.60

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 7.00 | 2dl CHF 14.00 | 3dl CHF 21.00 | 5dl CHF 35.00 | 7.5dl CHF 52.30

Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot

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

Rubinrot | reife Beeren | Cassis | würzig-pfeffrige Noten | ausgewogene Struktur

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

Spanien, Rioja, Vinēdos de Aldeanueva
Tempranillo

Rubinrot | kräftig | ausgewogen | Vanilletöne | Caramel | Gewürzaromen

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

Primitivo-Merlot IGP Luccarelli

Italien, Apulien, Luccarelli
Primitivo, Merlot

Vollmundig | fruchtbetont | langer, weicher Abgang

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.10 | 2dl CHF 12.20 | 3dl CHF 18.30 | 5dl CHF 30.50 | 7.5dl CHF 45.30

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 5.90 | 2dl CHF 11.80 | 3dl CHF 17.70 | 5dl CHF 29.50 | 7.5dl CHF 44.20

Jeninser Herrschaftstropfe AOC Graubünden

Schweiz, Graubünden, Luzi Jenny
Pinot Noir

Gehaltvoll | samtig | extraktreich

5dl CHF 28.50

Weitere Rotweine?

Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialitätenweinkarte.

Gästeinformation

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

Einkauf regionaler Produkte

Wir sind bestrebt, unsere Produkte möglichst regional einzukaufen und achten auf ein saisonales Angebot.

Zu unseren Lieferanten gehören:

Bäckerei-Konditorei Huber, 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 | Rind | 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.

Allergien

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

Preise

Alle Preise in CHF und inklusiv gesetzlicher MwSt.

English | Français | Italiano

Please ask our employees for the menu.
S'il 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 der Verkaufsstellen. Sie finden diese auch unter www.restaurantwaldegg.ch

