

# Vorspeisen

## Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli  
CHF 6.50

Kürbiscremesuppe \*  
aromatisiert mit Amaretto  
Rahm 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 16.00 | gross CHF 19.90

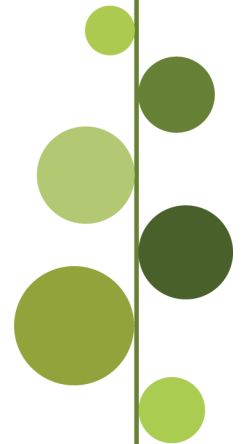
Nüsslisalat mit Ei  
vitaminreicher Feldsalat mit gehacktem Ei  
und dem beliebten «Huus Dressing»  
Vorspeise CHF 12.30  
Hauptgang CHF 20.30

Herbstsalat \*  
bunte Blattsalate, mit frischen Feigen,  
und süss-salziger Nuss-Kernenmischung  
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 49.90

*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 38.80

### 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, Eierspätzli, Kartoffelgratin oder Krokette 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

geschnetztes Kalbfleisch mit rassischer Currysauce  
Langkornreis und frische Früchte  
CHF 35.70

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 26.80

### Holzfäller Steak

rassig mariniertes Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter  
Pommes frites und knackige Salate  
CHF 35.60

### Hackbraten

nach traditionellem Hausrezept mit kräftiger Bratensauce  
knusprige Pommes frites und vitaminreiche Gemüse garnitur  
CHF 26.50

### Poulet Elsässer

saftige Pouletbrust mit luftiger Kräuterbutter überbacken  
hausgemachter Kartoffelgratin und reichhaltiges Gemüsebukett  
CHF 34.50

### Schnitzel Pommes

zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites  
CHF 24.90

### Kalbsbratwurst

Meiers Goldwurst, schon mehrmals prämiert,  
mit Zwiebelsauce CHF 14.50  
mit Zwiebelsauce und Pommes frites CHF 20.50

## Fischgerichte

### Grillierte Forellenfilets

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

### Fischknusperli

knusprig gebackene Eglifilets im Bierteig  
hausgemachte Tartarsauce und Pommes frites  
garniert mit gemischten Salaten  
CHF 33.20

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 29.90

## Kürbisrisotto \*

sämiger Weissweinsrisotto  
mit Kürbiswürfel und Kürbiskernen  
CHF 26.50

*\* Vegan mit gemahlenden Cashewkernen*

## Pfifferling-Ravioli

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

## Salatliebhaber \*

grosszügige Auswahl von knackigen Salaten mit Ei  
klein CHF 16.00 | gross CHF 19.90

## Gemüseteller \*

bunte Zusammenstellung von saisonalen Gemüsen  
und erfrischender Sauerrahm  
Beilage nach Wahl; Eierspätzli Pommes frites,  
Kartoffelgratin oder Trockenreis  
CHF 24.90

## Spaghetti alla Napoletana \*

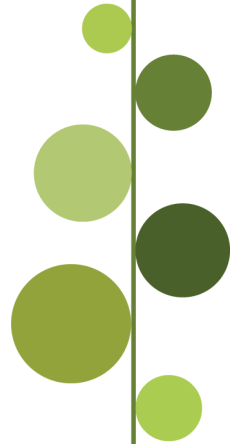
mit hausgemachter Tomatensauce  
CHF 17.50

*\* 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 15.30

### Wurstsalat garniert

serviert mit bunt gemischten Salaten  
CHF 20.00

### Wurst-Käsesalat einfach

mit reifem Emmentaler Käse und knackigen Blattsalaten  
CHF 17.90

### Wurst-Käsesalat garniert

mit reifem Emmentaler Käse und bunt gemischten Salaten  
CHF 20.80

## Hausgemachter Kartoffelsalat

### Fleischkäse

Kartoffelsalat mit gebratenem Fleischkäse  
CHF 17.80

### Schnitzel

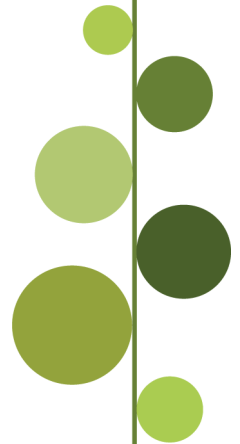
Kartoffelsalat mit paniertem Schweinsschnitzel vom Nierstück  
mit einem Schnitzel CHF 19.90  
mit zwei Schnitzel CHF 24.90

### Räuberschüblig

Kartoffelsalat mit Räuberschüblig, Bürli und Senf  
CHF 17.70

*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

### Petite Arvine AOC Valais

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

### „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 7.20 | 2dl CHF 14.40 | 3dl CHF 21.60 | 5dl CHF 36.00 | 7.5dl CHF 53.30

### Tacco Barocco Chardonnay Salento IGT

Italien - Apulien - Cantina Sampietrana  
Chardonnay

Strohgelbe Farbe | erfrischend | fruchtig | blumig

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.70 | 2dl CHF 11.40 | 3dl CHF 17.10 | 5dl CHF 28.50 | 7.5dl CHF 42.60

### 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 | präsent es Süss-Säure-Spiel

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.70 | 2dl CHF 13.40 | 3dl CHF 20.10 | 5dl CHF 33.50 | 7.5dl CHF 49.60

### Weitere Weissweine?

Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialitätenweinkarte.

# Rotweine

## Mocioto Assemblage Rouge VdP Valais

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

## „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 | 2dl CHF 14.40 | 3dl CHF 21.60 | 5dl CHF 36.00 | 7.5dl CHF 53.30

## 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 | 2dl CHF 12.20 | 3dl CHF 18.30 | 5dl CHF 30.50 | 7.5dl CHF 45.20

## Primitivo-Merlot IGP Luccarelli

Italien - Apulien - Luccarelli  
Primitivo, Merlot

Vollmundig | fruchtbetont | langer, weicher Abgang

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.20 | 2dl CHF 12.40 | 3dl CHF 18.60 | 5dl CHF 31.00 | 7.5dl CHF 46.30

## 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](http://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 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 | 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](http://www.restaurantwaldegg.ch)

