

Willkommen in unserer Fronalp-Lounge



Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Wir freuen uns, Sie mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen
und wünschen Ihnen genussvolle herbstliche Stunden.

Unser Küchenchef Marco Hediger hat für Sie wieder eine feine Auswahl an saisonalen
Gerichten kreiert. Selbstverständlich fehlen auch unsere beliebten Klassiker und die süßen
Versuchungen nicht.

Ihr Waldstätterhof-Team

Marco Hediger
Küchenchef

Alexander Schindlauer
Leitung Gastronomie

Unsere Servicezeiten: 11.30 bis 14.00 Uhr / 18.00 bis 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche: 11.30 bis 22.00 Uhr

Die mit einem * bezeichneten Gerichte servieren wir Ihnen durchgehend.

Alle Preise inkl. Mwst 8.1% Oktober 2025

Wellness-Menu

Lackierter Blumenkohl mit Miso-Aioli
Zitronen-Confit und Kräuter-Blattsalat an Brombeerdressing

Suppe von jungem Knoblauch mit veganem Crème Fraîche
mit Federkohlchips und Walnuss Pesto

Gefüllter Riesenchampignon mit Süsskartoffel
Kürbis-Trilogie
Red Chard Knusper

Karamellisierte Maracuja
mit Birnensorbet und Pistazien-Streusel

3 Gänge - CHF 52.00

4 Gänge - CHF 66.00



Vorspeisen

- * Nüsslisalat mit Ei und Croûtons  CHF 16.00

Salatdressing

Italienisch , Hausdressing, 

Französisch   , Brombeerdressing  

Lackierter Blumenkohl mit Miso-Aioli    CHF 19.00
Zitronen-Confit und Kräuter- Blattsalat an Brombeerdressing

Carpaccio vom Pulpo mit Kürbis Chutney, Randen-Sprossen, Kombucha   CHF 22.00
und Federkohlchips

- * Eglifilets gebacken im Knusperteig 6 Stk. CHF 22.00
mit Tartarensauce und Salatsträusslein

Suppen

- * Suppe von jungem Knoblauch mit veganem Creme Fraîche    CHF 14.00
mit Federkohlchips und Walnuss Pesto

Vegetarische Gerichte

Gefüllter Riesenchampignon mit Süsskartoffeln    CHF 29.00
Kürbistrilogie und Red Chard Knusper kl. Portion CHF 24.00

Wildschmaus  CHF 29.00
an Preiselbeersauce kl. Portion CHF 24.00
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Edelkastanien
Weissweinapfel mit Preiselbeeren

Fischgerichte



Sautierte Zugersee Felchenfilets mit Leutschner Weissweinsauce

CHF 38.00

Duftreis und herbstliches Gemüseallerlei



kl. Portion

CHF 31.00

Herbstliches Waldgeflüster

Rehpfeffer Jäger Art mit Perlzwiebeln, Pilzen und Croûtons

CHF 39.00

Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien

kl. Portion CHF 31.00

Weissweinapfel mit Preiselbeeren

Gebratenes Hirsch- Saltimbocca mit Wildrahmsauce

CHF 48.00

Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien

kl. Portion CHF 40.00

Weissweinapfel mit Preiselbeeren

Am Tisch tranchiert, ab 2 Personen nur im Restaurant serviert

Rehrücken mit Wacholder-Rosmarinöl

pro Person

CHF 69.00

an Preiselbeersauce

Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien

Weissweinapfel mit Preiselbeeren



Unsere Klassiker

* Grüner Salat 🌿 CHF 11.00

* Gemischter Salat 🌿 CHF 14.00

Salatdressing

Italienisch 🌿, Hausdressing, 🌿

Französisch 🌿 🌿 🍷, Brombeerdressing 🌿 🌿

* Rindstatar nach Art des Hauses	70g	CHF 22.00
Toast und Butter	140g	CHF 32.00

* Eglifilets gebacken im Knusperteig mit Tartarensauce	8 Stk.	CHF 38.00
Dampfkartoffeln und herbstliches Gemüse	6 Stk.	CHF 31.00

* Original Wiener Schnitzel gebraten in Butter mit Preiselbeeren	130g	CHF 46.00
Pommes frites und herbstliches Gemüse		

Zart gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter 🌿	180g	CHF 58.00
knusprige Dipper frites und herbstliches Gemüse		

Für unsere Jungen Gäste haben wir eine Kinderkarte.
Zusätzlich können alle Kinder ebenfalls aus der à la Carte Karte bestellen.
Wir verrechnen 50% des normalen Preises bei Kindern bis 12 Jahren.

Herkunftsbezeichnung

Rind: Schweiz, Paraguay

Kalb: Schweiz

Pulpo: Sri Lanka

Seeteufel: Island

Felchen: Schweiz

Egli: EU

Reh, Hirsch: Österreich, Ungarn

Brot und Feinbackwaren: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

Dessert

«Suuser»-Parfait Mit Quitten- Tartelette und Zwetschgensauce	CHF 15.00
Karamellisierte Maracuja 🍌 🍌 🍷 Mit Birnensorbet und Pistazien-Streusel	CHF 15.00
Türmlein von Vermicelles und Meringues Mit Karamellsauce und glasierten Edelkastanien	CHF 15.00
Mandel-Crème Brûlée Mit marinierten Feigen und Himbeergel	CHF 15.00
*Kugel Glace mit Rahm Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Stracciatella, Baumnuss	CHF 4.50
*Kugel Sorbet mit Rahm 🍌 🍌 🍷 Zitrone, Birnen, Zwetschgen, Traube	CHF 4.50

Käse

Nationale und internationale Käsespezialitäten mit Birnenbrot und Honignüssen	
Kleiner Teller	CHF 18.00
Grosser Teller	CHF 23.00

Süss- oder Portwein

Geniessen Sie zu Ihrem Dessert oder Käse einen Süss- oder Portwein

Süsswein

La Porte de Novembre Johannisberg AOC	10cl	CHF 9.00
Robert Gilliard, Sion Wallis Johannisberg 12% Vol.		

Portwein

Graham's Port Six Grapes Douro-Tal, Portugal	4 cl	CHF 8.00
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, und Tinto Cao, 20% Vol.		

Für unsere kleinen Gäste

Blattsalat mit Ei French Dressing	CHF 6.00
Kalbsschnitzel mit Rahmsauce Nüdeli	CHF 19.50
Paniertes Kalbsschnitzel Mit Pommes frites	CHF 19.50
CH-Chicken Nuggets Mit Pommes frites	CHF 13.00
Gebackene Eglifilets	CHF 15.00
Mit Pommes frites mit Tatarensauce	
Spaghetti mit Schinkenrahmsauce	CHF 12.00
Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 12.00
Portion Pommes frites	CHF 7.50



Wein im Offenausschank Herbst

Champagner & Prosecco

Nicolas Feuillatte Brut Reserve	10 cl	CHF 11.00
Prosecco DOC Extra dry Millesimato Selezione Fellini Veneto, Italien	10 cl	CHF 8.00
ZERO'SI Blanc 0.0% alkoholfreier Schaumwein Dry Italien <i>Entalkoholisierter Wein aus Sauvignon Blanc, < 0.1% Vol.</i>	10 cl	CHF 6.00

Weisswein

Goldküste Gebr. Kümín Freienbach, CH <i>Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol</i>	10 cl	CHF 7.50
Chasse d`or Chasselas Romand Auguste Chevalley, Mont-sur-Rolle, CH <i>Chasselas, 12% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50
Melacce Montecucco DOC Colle Massari, Toskana, ITA <i>Vermentino, 14% Vol. / Bio</i>	10 cl	CHF 7.50
Grauburgunder Reserve Salzl Burgenland, AUT <i>Grauburgunder in kleinem Eichenfass, 14% Vol.</i>	10 cl	CHF 8.50
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, FRA <i>Chardonnay, 13% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50

Roséwein

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, CH <i>Pinot Noir, 13% Vol</i>	10 cl	CHF 8.00
Calafuria Salento igt Tormaresca Puglia Italien <i>100% Negroamaro, 12% Vol.</i>	10 cl	CHF 8.00

Rotwein

Leutschner Gebr. Kümín Freienbach, CH <i>Clevner (Blauburgunder), 12.5% Vol</i>	10 cl	CHF 7.50
Pinot Merlot Weinmanufaktur Brunner Sempachersee, Luzern; CH <i>Pinot Noir, Merlot teilweise Barrique 13.5% Vol.</i>	10 cl	CHF 8.50
Cum Laude IGT Castello Banfi, Toskana, ITA <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, 14.5% Vol. / Bio</i>	10 cl	CHF 8.00
Big John Cuvée Reserve Erich Scheiblhofer Burgenland <i>Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Barrique 14% Vol.</i>	10 cl	CHF 8.50
Reserve de Don Carlos DO Bodega Valsangiacomo, Valencia; ESP <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barrique, 14% Vol..</i>	10 cl	CHF 8.00