

Willkommen in unserer Rôtisserie



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

.

Degustations-Menu

Hirschtatar mit gepickelten Eierschwämmli
gesalzenem Karamell- Marroni Crumble und Preiselbeeren
Toast und Butter

Rahmsuppe mit Gin, pochierter Nashi- Birne und
Wacholder - Espuma

Sautiertes Medaillon vom Seeteufel an Sauce Maltaise
geflämmter Baby- Lauch

Schonend gegarte Rehhaxe mit Wildrahmsauce
mit Kürbis - Kartoffeldauphine
Kürbispürre und Wirsing

«Suuser»- Parfait
mit Quitten- Tartelette und Zwetschgensauce

5 Gänge - CHF 115.00

4 Gänge - CHF 98.00 (ohne Seeteufel)

3 Gänge - CHF 87.00 (ohne Seeteufel und ohne Suppe)



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

Wilterrine gefüllt mit Rehfilet, Pistazien und Cranberrys CHF 22.00
dazu Sauerkirschgel Thymianschaum und marinierter Kürbis

Hirschtatar mit gepickelten Eierschwämmli, CHF 26.00
Gesalzenem Karamell- Marronicrumble, Preiselbeer
Toast und Butter

Suppen

Suppe vom jungen Knoblauch mit veganem Creme Fraîche    CHF 14.00
mit Federkohlchips und Walnuss Pesto

Rahmsuppe mit Gin, pochierter Nashi- Birne  CHF 14.00
und Wachholder- Espuma

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

Sautiertes Medaillon vom Seeteufel an Sauce Maltaise
mit geblähten Baby- Lauch und Duftreis



kl. Portion

CHF 55.00

CHF 45.00

Sautierte Zugersee Felchenfilets mit Leutschner Weissweinsauce
Duftreis und herbstliches Gemüseallerlei



kl. Portion

CHF 38.00

CHF 31.00

Herbstliches Waldgeflüster

Rehpfeffer Jäger Art mit Perlzwiebeln, Pilzen und Croûtons
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien
Weissweinapfel mit Preiselbeeren

kl. Portion

CHF 39.00

CHF 31.00

Gebratenes Hirsch Saltimbocca mit Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien
Weissweinapfel mit Preiselbeeren

kl. Portion

CHF 48.00

CHF 40.00

Schonend gegarte Rehhaxe mit Wildrahmsauce
Hausgemachte Kürbis- Kartoffeldauphine
Kürbispürre und Wirsing

CHF 52.00

Hausgemachte Steinpilz- Ravioloni gefüllt mit pulled Hirsch
mit Wald- und Wiesenpilze und Salbeibutter
Walnusspesto

kl. Portion

CHF 49.00

CHF 41.00

Am Tisch tranchiert, ab 2 Personen nur im Restaurant serviert

Rehrücken mit Wacholder-Rosmarinöl
an Preiselbeersauce
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien
Weissweinapfel mit Preiselbeeren

pro Person

CHF 69.00



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.		