

# Willkommen in unserem Restaurant



Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

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

## Degustations-Menu

---

Gebeizter Eismeer-Saibling mit gepickelten Randenperlen, Orangenfilets  
und Nüsslisalat an Ingwerdressing

\* \* \*

Gersauer Chestenesuppe mit Salsiz

\* \* \*

Gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise  
Risotto mit Parmesan  
Winterliches Gemüseallerlei

*oder*

Sautierte Zugersee Felchenfilets an Leutschner Weissweinsauce  
Risotto mit Parmesan  
Winterliches Gemüseallerlei

\* \* \*

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
und Glühweinzwetschgen

\* \* \*

\*

Menu mit Fleisch CHF 88.00  
Menu mit Fisch CHF 79.00

# Wellness-Menu

---



Gerösteter Blumenkohl mit Kürbiscrème und Granatapfelkerne

\*\*\*

Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch und Alpencurryschaum

\*\*\*

Gebackener Cashew-Mozzarella im Kokosmantel  
mit Cranberrychutney, Pastinakenpüree  
und gebackenen Strauchtomaten  
Jasminreis

\*\*\*

Trauben-Grappasalat mit Mandarinsorbet

\*\*\*

\*

3-Gang Menu CHF 52.00

4-Gang Menu CHF 66.00

Vegetarisch 

Glutenfrei 

Vegan 

Laktosefrei 

## Vorspeisen

---

- \* Grüner Salat 🌿 CHF 11.00
  - \* Gemischter Salat 🌿 CHF 14.00
  - \* Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 🌿 CHF 16.00
- Salatdressing**  
Italienisch 🌿, Hausdressing 🌿,  
Französisch 🌿 🌿 🌿, Ingwerdressing 🌿 🌿 🌿
- Gerösteter Blumenkohl mit Kürbiscrème und Granatapfelkerne 🌿 🌿 🌿 CHF 16.00
  - Gebeizter Eismeer-Saibling mit gepickelten Randenperlen, 🌿 🌿 CHF 21.00  
Orangenfilets und Nüsslisalat an Ingwerdressing
  - \* Eglifilets gebacken im Knusperteig 6 Stk. CHF 22.00  
mit Tatarsauce und Salatsträusslein





## Suppen

---

- \* Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch und Alpencurryschaum 🌿 🌿 🌿 CHF 14.00
- Gersauer Chestenesuppe mit Salsiz CHF 14.00

## Vegetarische Gerichte

---

Gebackener Cashew-Mozzarella im Kokosmantel   	CHF 29.00
mit Cranberrychutney, Pastinakenpüree und gebackenen Strauchtomaten Jasminreis	
* Tortelloni gefüllt mit Gruyère an Feigensenfsauce 	CHF 29.00
Artischockenherzen und Federkohlchips	kl. Portion CHF 24.00



## Fischgerichte

---

Gebratenes Zanderrückenfilet an Kapernsauce	CHF 39.00
Jasminreis Rahmwirsing	
Sautierte Zugersee Felchenfilets an Leutschner Weissweinsauce	CHF 38.00
Risotto mit Parmesan	kl. Portion CHF 31.00
Winterliches Gemüseallerlei	
* Eglifilets gebacken im Knusperteig mit Tatarsauce	8 Stk. CHF 37.00
Dampfkartoffeln und winterliches Gemüseallerlei	6 Stk. CHF 30.00

## Fleischgerichte

---

Sautierte Rindsfiletwürfel «Stroganoff»	160g	CHF 43.00
Feine Nüdeli	120g	CHF 35.00
Winterliches Gemüseallerlei		
Geschmorte Schweinskopfbacken mit Ingwer, Zitronengras,  		CHF 39.00
Sojasauce, Knoblauch und Limettenblätter		
Jasminreis		
Sautierter Pak Choi		
Gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise	180g	CHF 58.00
Risotto mit Parmesan		
Winterliches Gemüseallerlei		
* Rindstatar nach Art des Hauses	140g	CHF 32.00
Toast und Butter	70g	CHF 22.00
* Original Wiener Schnitzel gebraten in Butter mit Preiselbeeren	130g	CHF 46.00
Pommes frites und winterliches Gemüseallerlei		

### Tranchierter Höhepunkt

Ab 2 Personen

Chateaubriand (am Tisch tranchiert)	400g pp.	CHF 65.00
Serviert mit Gemüsesinfonie und Sauce Béarnaise		
Eine Beilage pro Person nach Wahl:		
Pommes frites, feine Nüdeli, Risotto mit Parmesan, Jasminreis		

#### Herkunftsbezeichnung








Rind: Paraguay, Uruguay, Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Brot und Feinbackwaren: Schweiz

Zander: EU  
Felchen: Schweiz  
Saibling: Island  
Egli: EU

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

## Dessert

---

Dattel-Panna cotta mit Kumquatskompott	CHF 15.00
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Glühweinzwetschgen	CHF 15.00
Ofenapfel gefüllt mit Mandeln und Rumrosinen mit Muskatspritzgebäck	CHF 15.00
Erdnuss-Crème brûlée mit Orangenfilets und Marroniglacé	CHF 15.00
Trauben-Grappasalat mit Mandarinsorbet   	CHF 15.00
* Apfelhüechli mit Vanillesauce	CHF 13.50
* Vermicelles mit Vanilleglacé, Meringue und Schlagrahm 	CHF 13.50
* Kugel Glacé mit oder ohne Rahm <i>Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Baumnuss, Marroni</i>	CHF 4.50
* Kugel Sorbet    mit oder ohne Rahm <i>Traube, Zitrone, Zwetschge, Mandarine</i>	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
<small>Robert Gilliard, Sion Wallis Johannisberg 12% Vol.</small>		

### Portwein

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

## Für unsere kleinen Gäste

---

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

Alle Kinder können ebenfalls aus der à la Carte Karte bestellen.  
Wir verrechnen 50% des normalen Preises bei Kindern bis 12 Jahren.





# Wein im Offenausschank im Winter

---

## 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, &lt; 0.1% Vol.</i>	10 cl	CHF 6.00

## Weisswein

---

Goldküste Gebr. Kümmin Freienbach, Schweiz <i>Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol</i>	10 cl	CHF 7.50
Chasse d'or Chasselas Romand Auguste Chevalley, Mont-sur-Rolle, Schweiz <i>Chasselas, 12% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50
Josef Ehmoser Grüner Veltliner Terrassen J. Ehmoser, Wagram, AUT <i>Grüner Veltliner, 12.5% Vol.</i>	10 cl	CHF 8.00
Il Governo Nobile Bianco IGT, Toscana ITA <i>Vermentino, Viognier, Chardonnay, 13% Vol.</i>	10 cl	CHF 8.00
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, FRA <i>Chardonnay, 13% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50

## Roséwein

---

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, Schweiz <i>Pinot Noir, 13% Vol</i>	10 cl	CHF 8.00
--	-------	----------

## Rotwein

---

Leutschner Gebr. Kümmin Freienbach, Schweiz <i>Clevner (Blauburgunder), 12.5% Vol</i>	10 cl	CHF 7.50
Mompertone rosso DOC Prunotto, Piemont, ITA <i>Barbera, Syrah, 14% Vol. / Vegan</i>	10 cl	CHF 8.00
Nero d'Avola IGT Masseria Trajone, Sizilien, ITA <i>Nero d'Avola, 12.5% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50
Centine IGT Castello Banfi, Toscana, ITA <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, 13.5% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50
Reserve de Don Carlos DO Bodega Valsangiacomo, Valencia <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barrique, 14% Vol.</i>	10 cl	CHF 8.00