



Willkommen in unseren Restaurants

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie in unseren Restaurants willkommen zu heißen. Schon bald werden die Sonnenstrahlen wieder kräftiger und das atemberaubende Panorama erwacht aus seinem Winterschlaf. Der Frühling hält Einzug — genau der richtige Zeitpunkt um unsere frische Frühlingsküche zu Genießen.

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.

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

Ihr Waldstätterhof-Team

Marco Hediger
Küchenchef

Cornelia Neefe
Leitung Restauration

Unsere Servicezeiten

- 11.30 bis 14 Uhr
- 18 bis 22 Uhr

Durchgehend warme Küche

- 11.30 bis 22 Uhr

Die mit einem * bezeichneten Gerichte servieren wir Ihnen durchgehend.

SEEHOTEL
WALDSTÄTTERHOF
BRUNNEN

Alle Preise inkl. MwSt 8.1%. März 2025

Degustations-Menu

5 Gänge CHF 115.–

Marinierte Flusskrebse auf feinem Papaya-Kiwisalat
mit Sambal und Kressesalat

Sauerampfer-Cremesuppe
mit Balsamico-Perlen und Kräuteröl

Sautiertes Steinbutt Filet auf knackigen Radisli
mit Erbsenpüree und luftiger Sauce Hollandaise

Schwyzer Kalbs-Rib Eye Steak an grüner Pfefferrahmsauce
Süsskartoffelcreme und gebratenen Kräuterseitlingen

Yuzu-Bayrische Creme mit Himbeersauce
und Schokoladen-Mandelstübchen



Wellness-Menu

3 Gänge CHF 52.–

4 Gänge CHF 66.–

Oliven-Kräutertatar
mit Senfschaum und Bananen-Tostones

Frühlings-Minestrone
mit Fenchel, Radisli, Bärlauch, Stangensellerie und kandierte Zitrone

Hausgemachte vegane Mozzarellasticks in der Pankokruste
aus Cashewkernen und Flohsamen
an Tomaten-Mangosalsa
Venere-Reis

Baby-Ananas gefüllt mit marinierten Erdbeeren & Ananas
Zitronensorbet




















Königin des Gemüses «Der Spargel»

* Spargelcremesuppe mit Spitzen  		CHF 14.–
Halbe Portion weisser Spargel   <i>an hausgemachter Sauce Hollandaise neue Bratkartoffeln</i>	250g	CHF 26.–
Portion weisser Spargel   <i>an hausgemachter Sauce Hollandaise neue Bratkartoffeln</i>	400g	CHF 34.–
Kalbsschnitzel mit Spargel <i>an hausgemachter Sauce Hollandaise neue Bratkartoffeln</i>	140g	CHF 48.–
Alternative Saucen		
zerlassene Butter  , Radieschen Vinaigrette  		
Portion Rohschinken  	60g	CHF 13.–





Frühlings-Salate & Bowls

- * Grüner Salat  CHF 11.–
- * Gemischter Salat  CHF 14.–
- Salatbowl
mit Bärlauch, Granatäpfeln, Nusscroutons, geröstete Kernen und Kresse  CHF 19.–
- mit *gebratenen Felchenfilets*  100g CHF 30.–
- mit *sautierten Rindsfiletwürfeln*   100g CHF 36.–
- * – mit *gebackenen Frühlingsrollen*   6 Stk. CHF 25.–



Saucen



Italienisch  französisch   , Hausdressing , Radieschen Vinaigrette  

Kreationen unseres Küchenchefs vegetarisch & vegan

- Hausgemachte vegane Mozzarellasticks in der Pankokruste    CHF 29.–
*aus Cashewkernen und Flohsamen
an Tomaten-Mangosalsa
Venere-Reis*
- * Morchel-Kartoffelgnocchi mit «Cacio e Pepesauce»  CHF 29.–
kandierter Ingwer, Baumnusskrokant, Röstzwiebeln und Schwyzer Bergkäsespäne

Rotisserie

Pistazien-Camembert mit Limette auf buntem Salat  
mit Granatapfelkernen und Champignons CHF 19.–

Marinierte Flusskrebse auf feinem Papaya-Kiwisalat  
mit Sambal und Kressesalat CHF 22.–

Oliven-Kräutertatar   
mit Senfschaum und Bananen-Tostones CHF 18.–

Rindstatar nach Art des Hauses 70g CHF 22.–
Toast und Butter 140g CHF 32.–

Sautiertes Steinbutt Filet auf knackigen Radisli mit Erbsenpüree CHF 48.–
an luftiger Sauce Hollandaise kl. Portion CHF 38.–
neue Bratkartoffeln

Zart gebratenes Rindsfilet, «Cafe de Paris» 180g CHF 58.–
knusprige Dipper Frites
glasiertes Frühlingsgemüse

Klassisches Châteaubriand (400g) pro Person CHF 65.–
serviert mit hausgemachter Sauce Béarnaise
Gemüseauswahl

Am Tisch tranchiert. Ab 2 Personen nur im Restaurant drinnen.
Nur im Restaurant, ab 2 Personen erhältlich. Tranchiert am Tisch

Beilagen

Pommes frites, feine Nudeln, Venerereis, Dipper Frites, Bratkartoffeln

Waldstätterhof-Klassiker

Frühlings-Minestrone   		CHF 14.–
<i>mit Fenchel, Radisli, Bärlauch, Stangen- Sellerie und kandierte Zitrone</i>		
* Sauerampfercremesuppe  		CHF 14.–
<i>mit Balsamico-Perlen und Kräuteröl</i>		
Schwyzer Kalbs-Rib-Eye Steak an grüner Pfefferrahmsauce <i>mit Süsskartoffelcreme und gebratenen Kräuterseitlingen</i>	160g	CHF 53.–
* Original Wiener Schnitzel gebraten in Butter mit Preiselbeeren <i>Pommes frites glasiertes Frühlingsgemüse</i>	140g	CHF 46.–
«Rütliteller» <i>Mostbröckli, Rohschinken, Speck, Nidwaldner Salsiz und Schwyzer Bergkäse garniert mit hausgemachten Mixed Pickles</i>		CHF 28.50

Fisch aus unseren Seen

Gebratene Zugersee Felchenfilets an Provence-Roséwein-Schaum <i>Venere-Reis glasiertes Frühlingsgemüse</i>	kl. Portion	CHF 38.– CHF 31.–
Eglifilets gebacken im Knusperteig <i>mit Tartarsauce und Salatsträusslein</i>	6 Stk.	CHF 22.–
Gebackene Eglifilets an einer Tatarsauce <i>Dampfkartoffeln glasiertes Frühlingsgemüse</i>	8 Stk. 6 Stk.	CHF 37.– CHF 31.–

Herkunftsbezeichnung

Rind: Schweiz, Paraguay

Kalb: Schweiz

Flusskrebse: FAO 04

Steinbutt: Spanien

Felchen: Schweiz

Egli: EU

Brot und Feinbackwaren: Schweiz

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

Dessert

Mille-feuille von Schokolade und Erdbeeren <i>mit Bourbon-Vanilleglace</i>	CHF 15.–
* Rhabarber-Griessflammerie <i>mit Blätterteigknusper und Mango- Gewürzsauce</i>	CHF 15.–
Yuzu Bayrische Creme  <i>mit Himbeersauce und Schokoladen-Mandelstübchen</i>	CHF 15.–
Baby-Ananas    <i>gefüllt mit marinierten Erdbeeren & Ananas und Zitronensorbet</i>	CHF 15.–
* Kugel Glace mit Rahm <i>Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Stracciatella, Baumnuss, Amarena</i>	CHF 4.50
* Kugel Sorbet mit Rahm    <i>Zitrone, Trauben, Zwetschgen</i>	CHF 4.50

Käse

Nationale und internationale Käsespezialitäten <i>mit Birnenbrot und Honignüssen</i>	
<i>Kleiner Teller</i>	CHF 18.–
<i>Grosser Teller</i>	CHF 23.–

Süss- oder Portwein

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

Süsswein

La Porte de Novembre Johannisberg AOC <i>Robert Gilliard, Sion Wallis</i>	10 cl	CHF 9. –
<i>Johannisberg 12% Vol.</i>		

Portwein

Graham's Port Six Grapes <i>Douro-Tal, Portugal</i>	4 cl	CHF 8. –
<i>Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, und Tinto Cao, 20% Vol.</i>		

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.

Wein im Offenausschank Frühling

Champagner & Prosecco

Nicolas Feuillatte <i>Brut Reserve</i>	10 cl	CHF 11. –
Prosecco DOC Extra dry Millesimato <i>Selezione Fellini Veneto, Italien</i>	10 cl	CHF 8. –
ZERO'SI Blanc 0.0% alkoholfreier Schaumwein Dry <i>Italien</i> <i>Entalkoholisierter Wein aus Sauvignon Blanc, < 0.1% Vol.</i>	10 cl	CHF 6.–

Weisswein

Goldküste <i>Gebr. Kümmin Freienbach, Schweiz</i> <i>Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol</i>	10 cl	CHF 7.50
Chasse d`or Chasselas Romand <i>Auguste Chevalley, Mont-sur-Rolle</i> <i>Chasselas, 12% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50
Josef Ehmoser Grüner Veltliner Terrassen <i>J. Ehmoser, Wagram, AUT</i> <i>Grüner Veltliner, 12% Vol.</i>	10 cl	CHF 8.–
Lugana doc – San Vigilio <i>Selva Capuzza, Lombardei, ITA</i> <i>Lugana, 14% Vol. / Bio</i>	10 cl	CHF 8. –
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay <i>Languedoc-Roussillon, FRA</i> <i>Chardonnay, 13% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50

Roséwein

Besserstein Rose AOC <i>Besserstein Wein Aargau, Schweiz</i> <i>Pinot Noir, 13% Vol</i>	10 cl	CHF 8.–
Calafuria Salento igt <i>Tormaresca Puglia Italien</i> <i>100% Negroamaro, 12% Vol.</i>	10 cl	CHF 8. –

Rotwein

Leutschner <i>Gebr. Kümmin Freienbach, Schweiz</i> <i>Clevner (Blauburgunder), 12.5% Vol</i>	10 cl	CHF 7.50
Mompertone rosso DOC <i>Prunotto, Piemont, ITA</i> <i>Barbera, Syrah, 14.5% Vol. / Vegan</i>	10 cl	CHF 8. –
Nero d'Avola IGT <i>Masseria Trajone, Sizilien, ITA</i> <i>Nero d'Avola, 12.5% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50
Centine IGT <i>Castello Banfi, Toskana, ITA</i> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, 13.5% Vol.</i>	10 cl	CHF 7.50
Reserve de Don Carlos DO <i>Bodega Valsangiacomo, Valenzia</i> <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barrique, 13.5% Vol.</i>	10 cl	CHF 8. –

