

Winter Speisekarte 2025



Wenn das Winterlicht den Vierwaldstättersee in ruhige Klarheit taucht und die Gipfel von Rigi und Mythen glitzern, beginnt bei uns die Zeit der feinen, wärmenden Aromen. Unsere Winterspeisekarte vereint regionale Produkte, sorgfältiges Handwerk und eine Prise Festlichkeit – für genussvolle Momente am See.

Marco Hediger – Küchenchef

Unsere Servicezeiten - 11.30 bis 14.00 Uhr und 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-MENÜ

Seehotel Waldstätterhof

Datteln gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Kürbiskernen

Würziger Joghurtdipp · Marinierte Zwiebeln

Alpkäsesuppe

Im Büürli serviert · Pfeffer- Salsiz

Wildfang- Black Tiger Riesenkrevetten

Gebackene Schwarzwurzel · Ingwerschaum

Kalbssteak

Basilikumkruste · Café de Paris Sauce · Feine Nüdeli · Winterliches Gemüseallerlei

Japonais- Türmchen

Spekulatiusmousse · Baumnussglace

5 Gänge - CHF 115.00

4 Gänge - CHF 98.00

(ohne Black Tiger Riesenkrevetten)

3 Gänge - CHF 87.00

(ohne Black Tiger Riesenkrevetten & Suppe)



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei

WELLNESS-MENÜ

Seehotel Waldstätterhof

Rüebli- Tatar

Topinambur- Pickles · Hummus · Sumach · Kombucha

Kokos- Limettensuppe

Korianderöl · Bambussprossen

Weisskabis << Hafechabis-style >>

Veganer Jus · Kartoffelkugeln · Selleriestroh

Trilogie von der Mandarine

Sorbet · Salat · Gelée

3 Gänge - CHF 52.00

4 Gänge- CHF 66.00



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei

VORSPEISEN

* Grüner Salat  CHF 11.00

* Gemischter Salat  CHF 14.00

* Nüsslisalat  CHF 16.00

Ei · Croûtons

Salatdressing

Italienisch  , Hausdressing,  Französisch   , Tamarindendressing  

Rüebli- Tatar  CHF 19.00

Topinambur- Pickles · Hummus · Sumach · Kombucha

Datteln gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Kürbiskernen  CHF 20.00

Würziger Joghurtdipp · Marinierte Zwiebeln

Crudo von der Dorade CHF 26.00

Ike Jime · Fenchel · Orange · Petersilienwurzelcubus · Panko

* Eglifilets im Knusperteig (6 Stk.) CHF 22.00

Tartarsauce · Salatsträusslein

SUPPEN

* Kokos- Limettensuppe  CHF 14.00

Korianderöl · Bambussprossen

Alpkäsesuppe CHF 14.00

Im Büürli serviert · Pfeffer- Salsiz



Laktosefrei Vegan Glutenfrei

VEGETARISCHE GERICHTE

*** Kürbis- Kartoffelknödel** **CHF 29.00**
Cranberrys · Pekannüsse · Spinatcreme · Grana Padano
kl. Portion CHF 24.00

Weisskabis << Hafechabisstyle >>  **CHF 29.00**
Veganer Jus · Kartoffelkugeln · Selleriestroh

FISCHGERICHTE

Wildfang Black Tiger Riesenkrevetten **CHF 48.00**
Zitronengrasrisotto · Gebackene Schwarzwurzel · Ingwerschaum
kl. Portion CHF 41.00

Zugersee Felchenfilets  **CHF 38.00**
Leutschner Weissweinsauce · Kräuterreis · Winterliches Gemüseallerlei
kl. Portion CHF 31.00

*** Eglifilets im Knusperteig** **CHF 38.00**
Tartarsauce · Dampfkartoffeln · winterliches Gemüseallerlei
kl. Portion CHF 31.00



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei

FLEISCHGERICHTE

Kalbssteak	CHF 53.00
Basilikumkruste · Café de Paris Sauce · Feine Nüdeli · Winterliches Gemüseallerlei	150g
Pata Negra Kopfbacken 	CHF 42.00
Bramataschnittli · Zwiebelknusper · Randenkugeln · Crème Fraîche	180g
Rindsfilet 	CHF 58.00
Sauce Béarnaise · Dipper Frites · Winterliches Gemüseallerlei	180g
Hausgemachte Steinpilz-Ravioloni mit pulled Hirsch	CHF 45.00
Salbeibutter · Schwarzer Knoblauch- Honig	kl. Portion CHF 38.00
* Rindstatar nach Art des Hauses	CHF 22.00 / 32.00
Toast & Butter	70g / 140g
* Original Wiener Schnitzel	CHF 46.00
In Butter gebraten · Preiselbeeren · Pommes frites · winterliches Gemüseallerlei	130g

Tranchierter Höhepunkt

Ab 2 Personen

Chateaubriand (am Tisch tranchiert)	400g	pp.	CHF 69.00
--	-------------	------------	------------------

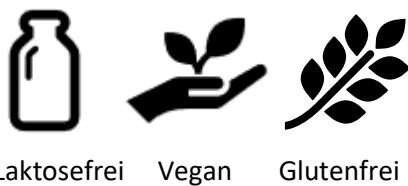
Gemüsesinfonie · Sauce Béarnaise

Eine Beilage pro Person nach Wahl:

Pommes Frites · feine Nüdeli · Zitronengrasrisotto · Kräuterreis · Dipper Frites

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.



DESSERT

Dattel- Pannacotta 	CHF 15.00
Kumquatskompott	
Schokoladenküchlein	CHF 15.00
Vanillespiegel · Glühweinzwetschgen	
Japonais- Türmchen	CHF 15.00
Spekulatiusmousse · Baumnussglace	
Trilogie von der Mandarine 	CHF 15.00
Sorbet · Salat · Gelée	
* Apfelchüechli	CHF 13.50
Vanillesauce	
* Vermicelle 	CHF 13.50
Vanilleglace · Meringues · Schlagrahm	
* Kugel Glace mit Rahm	CHF 4.50
Vanille · Schokolade · Mocca · Erdbeere · Stracciatella · Baumnuss	
* Kugel Sorbet mit Rahm 	CHF 4.50
Zitrone · Mandarine · Zwetschge · Traube	



Herkunftsbezeichnung

Rind: Schweiz, Paraguay	Egli: EU
Kalb: Schweiz	Dorade: Japan
Pata Negra: Spanien	Brot und Feinbackwaren: Schweiz
Black Tiger Riesenkrebs: Indien	Felchen: Schweiz

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

KÄSE

Kleiner Teller

CHF 18.00

Nationale & internationale Käsespezialitäten · Birnenbrot · Honignüsse

Grosser Teller

CHF 23.00

Nationale & internationale Käsespezialitäten · Birnenbrot · Honignüsse

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.



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei

Wein im Offenausschank 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>Entalkoholierter Wein aus Sauvignon Blanc, < 0.1% Vol.</i>	10 cl	CHF 6.00

Weisswein

Goldküste Gebr. Kümin 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. Kümin 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, Valenzia; ESP <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barrique, 14% Vol..</i>	10 cl	CHF 8.00