

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 Bührli serviert · Pfeffer- Salsiz



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei

VEGETARISCHE GERICHTE

* Kürbis- Kartoffelknödel

Cranberrys · Pekannüsse · Spinatcreme · Grana Padano

CHF 29.00

kl. Portion CHF 24.00

Weisskabis << Hafechabisstyle >>

Veganer Jus · Kartoffelkugeln · Selleriestroh

CHF 29.00

FISCHGERICHTE

Wildfang Black Tiger Riesenkrevetten

Zitronengrasrisotto · Gebackene Schwarzwurzel · Ingwerschaum

CHF 48.00

kl. Portion CHF 41.00

Zugersee Felchenfilets

Leutschner Weissweinsauce · Kräuterreis · Winterliches Gemüseallerlei

CHF 38.00

kl. Portion CHF 31.00

* Eglifilets im Knusperteig

Tartarsauce · Dampfkartoffeln · winterliches Gemüseallerlei

CHF 38.00

kl. Portion CHF 31.00



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei

FLEISCHGERICHTE

Kalbssteak

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

CHF 53.00

150g

Pata Negra Kopfbacken

Bramataschnittli · Zwiebelknusper · Randenkugeln · Crème Fraîche

CHF 42.00

180g

Rindsfilet

Sauce Béarnaise · Dipper Frites · Winterliches Gemüseallerlei

CHF 58.00

180g

Hausgemachte Steinpilz-Ravioloni mit pulled Hirsch

Salbeibutter · Schwarzer Knoblauch- Honig

CHF 45.00

kl. Portion CHF 38.00

* Rindstatar nach Art des Hauses

Toast & Butter

CHF 22.00 / 32.00

70g / 140g

* Original Wiener Schnitzel

In Butter gebraten · Preiselbeeren · Pommes frites · winterliches Gemüseallerlei

CHF 46.00

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 · Zitronengrassrisotto · 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.



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei

DESSERT

Dattel- Pannacotta

Kumquatskompott

CHF 15.00

Schokoladenküchlein

Vanillespiegel · Glühweinzwetschgen

CHF 15.00

Japonais- Türmchen

Spekulatiusmousse · Baumnussglace

CHF 15.00

Trilogie von der Mandarine

Sorbet · Salat · Gelée

CHF 15.00

* Apfelchüechli

Vanillesauce

CHF 13.50

* Vermicelles

Vanilleglace · Meringues · Schlagrahm

CHF 13.50

* Kugel Glace mit Rahm

Vanille · Schokolade · Mocca · Erdbeere · Stracciatella · Baumnuss

CHF 4.50

* Kugel Sorbet mit Rahm

Zitrone · Mandarine · Zwetschge · Traube

CHF 4.50



Laktosefrei



Vegan



Glutenfrei

Herkunftsbezeichnung

Rind: Schweiz, Paraguay

Egli: EU

Kalb: Schweiz

Dorade: Japan

Pata Negra: Spanien

Brot und Feinbackwaren: Schweiz

Black Tiger Riesenkrevetten: 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>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