

Seehotel Waldstätterhof – Rotisserie

Frühling 2026

Wenn am Vierwaldstättersee die Tage länger werden und die Natur in neuem Leben erblüht, entfaltet sich auch in unserer Rotisserie die Handschrift von Marco Hediger – einem Küchenchef, dessen Können, Leidenschaft und Hingabe in jedem Detail spürbar sind. Mit feinem Gespür für Saisonalität und einem unermüdlichen Streben nach Perfektion verwandelt er die Frische des Frühlings in kulinarische Kompositionen, die nicht nur schmecken, sondern begeistern.



Bärlauch, zarter Spargel, junge Kräuter und die ersten Morcheln werden mit höchster Präzision und Respekt vor dem Produkt verarbeitet – getragen von ehrlichem Handwerk, tiefgründigen Fonds und raffinierten, eleganten Akzenten. Jedes Gericht ist dabei mehr als eine Speise: Es ist die unverkennbare Signatur von Marco Hediger, der gemeinsam mit seinem Team Kochkunst auf höchstem Niveau zelebriert.

Küchenchef
Marco Hediger

Restaurantleiter
Daniel Bossart



Liebe Gäste

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.

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.



laktosefrei



vegan



glutenfrei

Herkunftsbezeichnung

Rind: Schweiz, Paraguay

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Serrano Schinken: Spanien

Ente: Frankreich

Egli: EU

Seezunge: Niederlande

Brot und Feinbackwaren: Schweiz

Felchen: Schweiz

Wir nehmen gerne Rücksicht auf Allergien und besondere Ernährungsbedürfnisse. Bitte informieren Sie unser Team gerne, wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden.

Unsere Gerichte bereiten wir mit grösster Sorgfalt zu. Dennoch kann es trotz sorgfältiger Arbeitsprozesse zu unbeabsichtigten Kreuzkontaminationen kommen.

alle Preise inkl. Mwst 8.1%





DEGUSTATIONS-MENÜ

Seehotel Waldstätterhof

Gebackene Ziegenfrischkäsebällchen

Radieslichtutney · Mangold · Himbeeressig · Marinierte Zwiebeln

Geflügel - Consommé

Hibiskusblüte · Basilikum- Geflügelklössli · Chorizoöl

Seezungenfilets

Hollandaise · Spargelduett · Spinat- Kartoffelcreme

Kalbssteak

Morchelrahmsauce · Feine Nüdeli · Gemüseallerlei

Rhabarber - Crème Brûlée

Vanille- Hörnli · Sanddornengel

5 Gänge	CHF 115.00
4 Gänge (ohne Seezunge)	CHF 98.00
3 Gänge (ohne Seezunge & Suppe)	CHF 87.00



WELLNESS-MENÜ

Ausschliesslich Vegan

Seehotel Waldstätterhof

Veganes Pilz - Satayspiessli

Cashewdipp · Liebstocköl · Gurken- Relish · grüner Apfelschaum

Brennesselcremesuppe

geröstete Pastinake · Schalottenknusper

Veganer Mozzarella aus Cashews und Flohsamen

Pankomantel · geröstetes Blumenkohlpürre · Nusscrumble · Kartoffel- Frühlingsratatouille

Kokos - Pannacotta

Mangosalpikon · Baumnusskrokant

3 Gänge

CHF 59.00

4 Gänge

CHF 69.00



Königin des Gemüses

«Der Spargel»

* Spargelcremesuppe mit Spitzen 		CHF 14.-
Halbe Portion weisser Spargel Neue Bratkartoffeln · Hollandaise	250g	CHF 29.-
Portion weisser Spargel Neue Bratkartoffeln · Hollandaise	400g	CHF 37.-
Kalbsschnitzel mit weissem Spargel Neue Bratkartoffeln · Hollandaise	130g	CHF 48.-
Portion Rohschinken  	60g	CHF 13.-

Alternative Saucen

Zerlassene Butter · Hibiskus- Himbeerdressing

Frühlings - Erwachen

* Grüner Salat CHF 11.00

* Gemischter Salat   CHF 14.00

* Frühlings - Salatbowl CHF 24.00

Bärlauchpesto · Croûtons · geröstete Kerne · Sprossen · gepickelte Radiesli · Spargeln

- mit gebratenem Zugersee Felchenfilet 90g CHF 31.00
- mit sautiertem Rindsfiletwürfeln 120g CHF 36.00
- mit gebackenen Frühlingsrollen 6Stk. CHF 28.00

Gebackene Ziegenfrischkäsebällchen CHF 22.00

Radieslichutney · Mangold · Himbeeressig · marinierte Zwiebeln

Veganes Pilz - Satayspiessli   CHF 20.00







Cashewdipp · Liebstöckelöl · Gurken- Relish · grüner Apfelschaum

Serrano Schinken CHF 28.00


Geflügelfarce · gefüllte Morcheln · Kombuchagel · Bärlauchpesto

* Eglifilets im Knusperteig (6 Stk.) CHF 22.00

Tartarsauce · Salatsträusslein

Dressings: Italienisch  · Französisch   Hausdressing  · Hibiskus- Himbeerdressing  

SUPPEN

Brennesselcremesuppe   CHF 14.00

geröstete Pastinake · Schalottenknusper



Geflügel - Consommé  CHF 14.00

Hibiskusblüte · Basilikum- Geflügelklössli · Chorizoöl



VEGETARISCHE GERICHTE

Schweizer Edelbrieschnitzel in der Cornflakes Kruste CHF 29.00
Pilz - Cognacschaum · Preiselbeeren · Bärlauchrisotto · Mönchsbart

Veganer Mozzarella aus Cashews und Flohsamen   CHF 32.00
Pankomantel · geröstetes Blumenkohlporree · Nusscrumble · Kartoffel - Frühlingsratatouille

FISCHGERICHTE

Seezungenfilet CHF 58.00
Hollandaise · Neue Bratkartoffeln · Spargelduett · Spinat- Kartoffelcreme kl. Portion CHF 51.00

Zugersee Felchenfilets CHF 38.00
Leutschner Weisswein- beurre blanc · Kräuterreis · Gemüseallerlei kl. Portion CHF 31.00

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

FLEISCHGERICHTE

Kalbssteak CHF 55.00
Morchelrahmsauce · Feine Nüdeli · Gemüseallerlei 150g

Rosa Entenbrust CHF 42.00
Orangensauce · Artischockenboden · Kartoffel- Kräuter · Apfel- Calvadoschutney 160g

Rindsfilet  CHF 58.00
Sauce Béarnaise · Dipper Frites · Gemüseallerlei 180g

*** 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 · Gemüseallerlei 130g

Tranchierter Höhepunkt Ab 2 Personen

Chateaubriand (am Tisch tranchiert, nur im Restaurant) 400g pp. CHF 69.00

Gemüsesinfonie · Sauce Béarnaise

Eine Beilage pro Person nach Wahl: Pommes Frites · feine Nüdeli · neue Bratkartoffeln · Kräuterreis · Dipper Frites



DESSERT

Rhabarber - Crème Brûlée

Vanille - Hörnli · Sanddorn gel

CHF 15.00

Mango - Tiramsiu

Tropisches Früchtemark

CHF 15.00

Mille Feuille von Schokolade und Erdbeeren

Bourbon Vanilleglace

CHF 15.00

* Kokos – Pannacotta

Mangosalpikon · Baumnusskrokant

CHF 15.00

* Kugel Glace mit Rahm CHF 4.50

Vanille · Schokolade · Mocca · Erdbeere · Stracciatella · Baumnuss

* Kugel Sorbet mit Rahm

Zitrone · Kokos · Apfel · Traube

CHF 4.50

KÄSE

Kleiner Teller

Schweizer Käsespezialitäten · Birnenbrot · Honignüsse

CHF 18.00

Grosser Teller

Schweizer Käsespezialitäten · Birnenbrot · Honignüsse

CHF 23.00



Wein im Offenausschank Frühling

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 Entalkoholisierter Wein aus Sauvignon Blanc, < 0.1% Vol.	10 cl	CHF 6.00

Weisswein

Goldküste Gebr. Kumin Freienbach, CH Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol	10 cl	CHF 7.50
Chasse d`or Chasselas Romand Auguste Chevalley, Mont-sur-Rolle, CH Chasselas, 12% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Melacce Montecucco DOC Colle Massari, Toskana, ITA Vermentino, 14% Vol. / Bio	10 cl	CHF 7.50
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, FRA Chardonnay, 13% Vol.	10 cl	CHF 7.50
Weisser Burgunder Löss und Lehm Weingut Michael Andres, Pfalz Weissburgunder, trocken, 12.5% Vol.	10 cl	CHF 8.00

Roséwein

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, CH Pinot Noir, 13% Vol	10 cl	CHF 8.00
Calafuria Salento igt Tormaresca Puglia Italien 100% Negroamaro, 12% Vol.	10 cl	CHF 8.00

Rotwein

Leutschner Gebr. Kumin Freienbach, CH Clevner (Blauburgunder), 12.5% Vol	10 cl	CHF 7.50
Cuvée Origine Chateau les Graves de Viaud Côtes de Bourg Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, 14% Vol.	10 cl	CHF 8.50
Cum Laude IGT Castello Banfi, Toskana, ITA Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, 14.5% Vol. / Bio	10 cl	CHF 8.00
Colle Massari Montecucco Riserva DOC Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon Barrique, 14.5% Vol. / Bio	10 cl	CHF 8.50
Reserve de Don Carlos DO Bodega Valsangiacomo, Valenzia; ESP Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barrique, 14% Vol..	10 cl	CHF 8.00