

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 herbstliche Stunden.

Ihr Waldstätterhof-Team

Markus Riedweg
Executive 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

Randencarpaccio mit Nüsslisalat und Baumnusskrokant
an Ahorn-Senfdressing

Kraftbrühe mit Steinpilzravioli

Gebratene Rehschnitzel an Steinpilzsauce
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien
Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren

oder

Sautiertes Steinbutt Filet an Beurre blanc
auf herbstlichem Gemüse
Dampfkartoffeln

Appenzeller Kräuterrahmgefrorenes mit hausgemachten Kokosmakrönli

*

Menupreis Fleisch CHF 81.00

Menupreis Fisch CHF 78.00

Wellness-Menu

(Vegan, Gluten- und Laktosefrei)



Randencarpaccio mit Nüsslisalat und Baumnusskrokant
an Ahorn-Senfdressing



Kürbis-Selleriesuppe mit gerösteten Kernen



Gebackene Hokkaido-Kürbisspalten an Kokosmilchsauce
mit Quinoa und karamellisierten Edelkastanien









Zwetschgenkompott mit Cassis Sorbet







3-Gang Menu CHF 49.00

4-Gang Menu CHF 63.00

Vorspeisen

 * Grüner Salat		CHF 11.00
 * Gemischter Salat		14.00
Saucen: Italienisch, Französisch, Hausdressing, Ahorn-Senfdressing		
 * Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an Ahorn-Senfdressing		16.00
Hirschterrine mit Haselnüssen auf Rotkohl-Birnensalat Feigen Chutney		19.00
* Wildschweinrohschinken mit Basilikumöl Herbstliches Salatsträusschen		19.00
   Randencarpaccio mit Nüsslisalat und Baumnusskrokant an Ahorn-Senfdressing		16.00
Pikanter Pulpo an Sambalsauce im feinem Nudelkranz Fünfkornknusper		18.00
* Eglifilets gebacken im Knusperteig Herbstliches Salatsträusslein	6 Stk.	22.00
* Rindstatar nach Art des Hauses Toast und Butter	70g	22.00

Suppen

   * Kürbis-Selleriesuppe mit gerösteten Kernen		14.00
Kraftbrühe mit Steinpilzravioli		14.00
 „ächt Schwyz“ Gersauer Kastaniencrèmesuppe		14.00

 Vegetarische Gerichte



Vegan, Gluten- und Laktosefreie Gerichte

Herbstliches Waldgeflüster

	CHF	Kl. Port.
* Haselnussgnocchi mit Wildbolognese Parmesanspäne Weissweinapfel mit Preiselbeeren	28.00	23.00
„ächt Schwyz“ Rehpfeffer Jäger Art mit Perlzwiebeln, Pilzen und Croûtons Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren	35.00	29.00
Gebratene Hirschmedaillons an Holunderjus Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren	44.00 3x 50g	36.00 2x 50g
Sautierte Rehschnitzel an Steinpilzsauce Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren	47.00 3x 50g	38.00 2x 50g
Ab 2 Personen (Wird nur im Restaurant serviert)		
Rehrücken mit Wacholder-Rosmarinöl Preiselbeersauce Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren	pro Person	64.00




Aktuell im Herbst



Sauser

20cl	4.50
30cl	5.50
50cl	7.20

Vegetarisch

	CHF	Kl. Port.
 Gebackene Hokkaido-Kürbisspalten an Kokosmilchsauce mit Quinoa und karamellisierten Edelkastanien	26.00	
 Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Dörrzwetschgen	26.00	21.00
 Wildschmaus Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Edelkastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren Preiselbeersauce	29.00	24.00

Fischgerichte

	CHF	Kl. Port.
„ächt Schwyz“ Gedämpftes Zanderfilet auf Champagnerkraut Safransauce Dampfkartoffeln	38.00	31.00
Sautierte Felchenfilets mit Kräutersauce Trockenreis Herbstliches Gemüse	35.00	29.00
Sautiertes Steinbutt Filet an Beurre blanc auf herbstlichem Gemüse Dampfkartoffeln	39.00	
Pikanter Pulpo an Sambalsauce im feinem Nudelkranz Fünfkornknusper	38.00	



Unsere Klassiker

	CHF	Kl. Port.
* Rindstartar nach Art des Hauses Toast mit Butter	32.00 140g	22.00 70g
* Eglifilets gebacken im Knusperteig mit Tatarensauce Dampfkartoffeln und herbstliches Gemüse	37.00 8 Stk.	30.00 6 Stk.
* Original Wiener Schnitzel in Butter gebraten Pommes frites und herbstliches Gemüse	42.00 130g	
Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter Rösti frites Herbstliches Gemüse	54.00 180g	

Durchgehend warme Küche: 11.30 bis 22.00 Uhr

Die mit einem * bezeichneten Gerichte servieren wir Ihnen durchgehend

Für unsere Jungen Gäste haben wir eine Kinderkarte.
Zusätzlich kommen alle Kinder ebenfalls aus der à la Carte Karte bestellen.
Wir verrechnen 50% des normalen Preises bei Kindern bis 12 Jahren.




Herkunftsbezeichnung Fisch und Fleisch

Rind, Kalb: Schweiz, Paraguay
Hirsch, Reh: Schweiz, Österreich
Zander, Felchen: Schweiz, EU
Pulpo: Atlantik

Fleisch ausländischer Herkunft kann mit Hormonen und/oder Antibiotika
und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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

Desserts

		CHF
Appenzeller Kräuterrahmgefrorenes mit hausgemachten Kokosmakrönli		15.00
Kastanien Crème brûlée mit marinierten Feigen		15.00
* Cheesecake mit karamellisierten Baumnussglace		15.00
   Zwetschgenkompott mit Cassis Sorbet		15.00
* Sorbetkugeln: Zitrone, Zwetschge, Cassis	pro Kugel	4.00
* Glacekugeln: Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade, Baumnuss, Zimt, Stracciatella	pro Kugel	4.00
Ab 2 Personen (Wird nur im Restaurant serviert)		
Flammierte Pfannkuchen mit Ananassalpikon und Zimtglace	pro Person	19.00

Käse

Assortierte Schweizer und Internationale Käsespezialitäten
mit Birnenbrot und Honignüssen

Kleiner Teller	18.00
Grosser Teller	23.00

Süss- und Portwein

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

Süsswein

La Porte de Novembre Johannisberg AOC Robert Gilliard, Sion Wallis 10 cl 9.00
Johannisberg 12% Vol.

Portwein

Graham`s Port Six Grapes Douro-Tal, Portugal 4 cl 8.00
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, und Tinto Cao, 20% Vol.

Wein im Offenausschank Herbst

Champagner & Prosecco

		CHF
Nicolas Feuillatte Brut Reserve, FRA	10 cl	11.00
Prosecco DOC Extra dry Millesimato Selezione Fellini Veneto, ITA	10 cl	8.00
La Gioiosa Spumante Alkoholfrei Venetien, Italien <i>entalkoholisierter Schaumwein, Prosecco, < 0.1% Vol. Vegan</i>	10 cl	6.00

Weisswein

Goldküste Gebr. Kümmin Freienbach, CH <i>Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol</i>	10 cl	7.50
Ville de Sierre AOC Diego Mathier, Wallis, CH <i>Chasslas, 12.5% Vol.</i>	10 cl	8.00
Josef Ehmoser Grüner Veltliner Terrassen J. Ehmoser, Wagram, AUT <i>Grüner Veltliner, 12.5% Vol.</i>	10 cl	8.00
Dalis Vigneti delle Dolomiti IGT Endrezzi, Trentino, ITA <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola 12.% Vol.</i>	10 cl	8.00
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, FRA <i>Chardonnay, 13% Vol.</i>	10 cl	7.50

Roséwein

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, CH <i>Pinot Noir, 13% Vol</i>	10 cl	7.50
Studio by Miraval Rosé IGP Château Miraval Provence, FRA <i>Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren, 12.5% Vol.</i> By Brad Pitt und die Famille Perrin	10 cl	8.00

Rotwein

Leutschner Gebr. Kümmin Freienbach, CH <i>Clevner (Blauburgunder), 12.5% Vol</i>	10 cl	7.50
Casa de la Ermita Crianza Casa de la Ermita, Jumilla, ESP <i>Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah 14.5% Vol.</i>	10 cl	7.50
Bojador Tino Reserva DO, Pedro Ribeiro Alentejo, POR <i>Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonêz, 14% Vol. 6 Mt.Barrique</i>	10 cl	7.50
Nero d'Avola IGT Masseria Trajone, Sizilien, ITA <i>Nero d'Avola, 12.5% Vol.</i>	10 cl	7.50
Montessu Isola dei Nuraghi IGT Agricola Punica Santadi, Sardinien, ITA <i>Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, 14.5% Vol.</i>	10 cl	8.50

Süss- und Portwein

La Porte de Novembre Johannisberg AOC Robert Gilliard, Sion, CH <i>Johannisberg 12% Vol</i>	10 cl	9.00
Graham`s Port Six Grapes Douro-Tal, POR <i>Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, und Tinto Cao, 20% Vol.</i>	4 cl	8.00