

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 winterliche Stunden.

Ihr Waldstätterhof-Team

Marco Hediger
Küchenchef

Daniel Bossart
Restaurant Leiter



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 in unserer Fronalp-Lounge



Vegetarische Gerichte
Vegan, gluten free and lactose free
(L) Laktose frei
(G) Gluten frei

Degustations-Menü

Geräucherter schottischer Orkney Lachs aus dem eigenen Kamin
mit Kartoffelstroh und Wasabicrème

🍷 "Ächt" Schwyz"

Leutschner Weissweinsuppe mit Baumnussbrotcrostini

Geschmorte Kalbskopfbacken an Beerliwysauce
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Glasiertes Rüebliduell

oder

Sautierte Zugersee Felchenfilets an Safransauce
Weissweinrisotto
Glasiertes Gemüseallerlei

Mandarinen-Panna Cotta mit Mandel-Karamell-TOFFEE

*

Menupreis CHF 79.00

Wellness-Menu

Vegan, gluten free and lactose free

Pastinakentatar mit Pink Grapefruit
auf Edamamesalat

* * *

Waldpilzsuppe mit gerösteten Mandeln

* * *

Süskartoffel-Gemüsecurry
mit gerösteten Cashewkernen im Reising
Kokosbanane

* * *

Trauben-Grappasalat mit Zitronensorbet

* * *




*

Menupreis 3-Gang CHF 48.00





Menüpreis 4-Gang CHF 62.00





Vorspeisen

CHF

-  * Grüner Salat 11.00
 -  * Gemischter Salat 14.00
 -  * Nüsslisalat mit Ei und Croûtons 15.00
- Saucen: Italienisch(G), Französisch(G+L), Hausdressing(G) oder Honigdressing(G+L)
- * Rindstatar nach Art des Hauses (L) 70g 22.00
Toast und Butter
 - Geräucherter Schottischer Orkney Lachs aus dem eigenen Kamin
mit Kartoffelstroh und Wasabicrème (G) 18.00
 - Randencarpaccio mit Nüsslisalat und Baumnusskrokant
an Honigdressing(G+L) 18.00
 - Pastinakentatar mit Pink Grapefruit auf Edamamesalat (G+L) 15.00
 - * Eglifilets gebacken im Knusperteig
mit Tatarsauce und Salatsträusslein 22.00

Suppen

- *  „Ächt Schwyz“ 14.00
Leutschner Weissweinsuppe mit Baumnussbrotcrostini
- Rindskraftbrühe mit Steinpilzravioli 14.00
-    Waldpilzsuppe mit gerösteten Mandeln (G+L) 14.00

 Vegetarische Gerichte
   Vegan, gluten free and lactose free

Fleischgerichte

			CHF	kl. Port.
* Rindstatar nach Art des Hauses (L)	<i>Vorspeise</i>	70g	22.00	
Toast und Butter	<i>Hauptgang</i>	140g	32.00	
Sautierte Rindsfiletwürfel «Stroganow» (L)		180g/120g	43.00	35.00
Feine Nüdeli				
Glasiertes Gemüseallerlei				
„Ächt Schwyz“				
Geschmorte Kalbskopfbacken an Beerliwysauce (L)			38.00	
Bratkartoffeln mit Rosmarin, Glasiertes Rüebli duett				
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (G)		140g/100g	43.00	35.00
Butterrösti				
Winterliches Gemüseallerlei				
* Original Wiener Schnitzel in Butter gebraten		130g	43.00	
Pommes frites				
Winterliches Gemüseallerlei				
Gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise (G)		180g	55.00	
Weissweinsrisotto				
Winterliches Gemüseallerlei				

Tranchierter Höhepunkt

Ab 2 Personen (Preis pro Person)






Chateaubriand (am Tisch tranchiert)		400g	64.00	
serviert mit Gemüsesinfonie und Sauce Béarnaise				
Beilage nach Wahl:				
Pommes frites, feine Nüdeli, Weissweinsrisotto, Bratkartoffeln mit Rosmarin				



Fischgerichte

Gebratenes Gotthard Zanderfilet an Estragonsauce Trockenreis Glasiertes Gemüseallerlei		37.00	30.00
* Knusprige Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tatarsauce Dampfkartoffeln Winterliches Gemüseallerlei	8 Stk./6 Stk.	37.00	30.00
Sautierte Zugersee Felchenfilets an Safransauce Weissweinisotto Glasiertes Gemüseallerlei		36.00	29.00

Vegetarisch

   Süsskartoffel-Gemüsecurry mit gerösteten Cashewkernen Trockenreis und Kokosbanane		26.00	
 * Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Dörrzwetschgen		26.00	21.00
 Safranrisotto mit mariniertem Rucola (G) Gebackene Hirsetaler		26.00	21.00




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.

Ursprungsbezeichnung Fleisch und Fisch
Kalbfleisch: Schweiz, Italien
Rindfleisch: Uruguay/Australien
Lachs: Schottland
Egli: EU
Zander: Schweiz
Felchenfilets: Schweiz

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

Desserts

CHF

Lebkuchen-Zimttürmchen mit Baumnussglace	15.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Glühweinzwetschgen	15.00
* Mandarinen-Panna Cotta mit Mandel-Karamell-Toffee	15.00
Erdnuss-Rahmgefrorenes auf einem Waldbeerenkompott (G)	15.00
   Trauben-Grappasalat mit Zitronensorbet (G+L)	15.00
* Apfelchüechli mit Vanillesauce	13.50
* Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	13.50
* Kugel Glace mit Rahm <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Mocca, Erdbeer, Baumnuss</i>	4.50
* Kugel Sorbet(L) mit Rahm <i>Traube, Zitrone, Zwetschge</i>	4.50

Käse

Assortierte nationale 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 Winter

Champagner & Prosecco

		CHF
Nicolas Feuillatte Brut Reserve	10 cl	11.00
Prosecco DOC Extra dry Millesimato Selezione Fellini Veneto, Italien	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. Kümin Freienbach, Schweiz <i>Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol</i>	10 cl	7.50
Optimo weiss Diego Mathier Salgesch, Wallis <i>Heida, Sylvaner, Amigne und Ermitage Barrique 13.5% Vol</i>	10 cl	8.50
Josef Ehmoser Grüner Veltliner Terrassen J. Ehmoser, Wagram, AUT <i>Grüner Veltliner, 12.5% Vol.</i>	10 cl	8.00
Elite d'or blanc Domaine de la Baume Languedoc-Roussillon, FRA <i>Chardonnay, Rousanne,, 14.5% Vol.</i>	10 cl	8.50

Roséwein

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, Schweiz <i>Pinot Noir, 13% Vol</i>	10 cl	7.50
Château de la Galinière Rosé AOP Côtes de Provence <i>Cinsault, Syrah, Vermentino, 13% Vol.</i>	10 cl	7.50

Rotwein

Leutschner Gebr. K&uumumin Freienbach, Schweiz <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, 14% Vol.</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 VS <i>Johannisberg 12% Vol</i>	10 cl	9.00
Graham`s Port Six Grapes Douro-Tal, Portugal <i>Touriga Nacional, Teurgia Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, und Tinto Cao, 20% Vol.</i>	4 cl	8.00

Mineralwasser / Softgetränke	cl	CHF
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33	5.50
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	50	7.20
Rivella rot, blau	33	5.50
Coca Cola/Zero, Sinalco, Elmer Citro	33	5.50
Apfelschorle Ramseier	33	5.50
Apfelsaft Ramseier	33	5.50
Fever Tree Bitter Lemon, Tonic und Ginger Ale	20	5.50
San Bitter	10	5.50
Buurehöfler Apfelwein klar, Bügelflasche (alkoholhaltig)	49	7.90
Buurehöfler Apfelwein klar, Bügelflasche (alkoholfrei)	49	7.90
Red Bull	25	5.50

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	30	5.50
Ramseier Multivitaminsaft	30	5.50
Ramseier Ananassaft	30	5.50
Ramseier Grapefruitsaft	30	5.50
Granini Tomatensaft	20	5.50
Michel Traubensaft rot	20	5.50
Frischgepresster Orangensaft	20	7.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso		4.60
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino, Schale		5.10
Latte Macchiato		6.00
Frozen Latte Macchiato (kalt)		7.20
Tee Ronnefeldt Teebeutel	Tasse / Krüglein	4.60/8.00
Ovomaltine		4.60
Caotina / Caotina Noir / Blanc		4.60
Glas kalte Milch	20	4.60

Bier

Feldschlösschen Original offen 4.8% Vol.	20	4.50
Feldschlösschen Original offen 4.8% Vol.	30	5.50
Feldschlösschen Original offen 4.8% Vol.	50	7.90
Feldschlösschen Original Flasche 4.8% Vol.	33	5.50
Feldschlösschen Braufrisch offen trüb 5.0% Vol.	20	4.50
Feldschlösschen Braufrisch offen trüb 5.0% Vol.	30	5.50
Feldschlösschen Braufrisch offen trüb 5.0% Vol.	50	7.90
Feldschlösschen Dunkel 5.5% Vol.	33	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei 0.5% Vol.	33	5.50
Schneiders Weisse Tap 7 5.4% Vol.	50	7.90
Schneiders Weisse Alkoholfrei TAP 3	50	7.90