

Herzlich Willkommen

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

Matej Petrjanos
Restaurationsleiter



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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. 10.2021

Degustations-Menu

Knollensellerie-Carpaccio mariniert
mit Limonenöl und Linsen-Gemüse Taler

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

Gebratene Hirschmedaillons an Dattel-Cognacsauce
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien
Weissweinapfel mit Preiselbeeren

oder

Sautiertes Seezungenfilet auf Blattspinat an Beurre blanc
Dampfkartoffeln

Appenzeller Kräuterrahmgeforesenes mit hausgemachten Amaretti

*

Menupreis Fleisch CHF 79.00

Menupreis Fisch CHF 74.00

Wellness-Menu

(Vegan, Gluten- und Laktosefrei)



Knollensellerie-Carpaccio mariniert
mit Limonenöl und Linsen-Gemüse Taler

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

Gebackene Hokkaido-Kürbisspalten an Kokosmilchsauce
mit Quinoa und karamellisierten Edelkastanien

Lebkuchengewürzbirne mit Cassis Sorbet

*

3-Gang Menu CHF 48.00




4-Gang Menu CHF 62.00

Vorspeisen

CHF

- *  Grüner Salat 11.00
- *  Gemischter Salat 14.00
Saucen: Italienisch, Französisch, Hausdressing
- * Rindstartar nach Art des Hauses 70g 22.00
Toast mit Butter
- * Knusprige Eglifilets im Bierteig gebacken 21.00
mit Tatarensauce, Salatstrüsslein 6 Stk.
- * „Tapas Tapas“ hot je 2 Stk. 21.00
Eglifilets im Teig, Knusperkrevetten, Camembert-Nuggets
und Gemüse-Frühlingsrollen
Sweet-Chilisauce und Tatarensauce
- * Roastbeef Sandwich im Ciabattabrot 17.00
Salatstrüsslein und Tatarensauce
- * mit Rösti frites 21.00
Fasanenpastete mit Rotkohl-Birnensalat 18.00
Feigen Chutney
- Dünne Lamellen vom Hirschrücken 17.00
mit Haselnussmayonaise und herbstliches Salatstrüsslein
-    Knollensellerie-Carpaccio mariniert mit Limonenöl 15.00
und Linsen-Gemüse Taler
- Pikanter Pulpo im feinem Nudelkranz 16.00
Fünfkornknusper

Suppen

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

 Vegetarische Gerichte



Vegan, Gluten- und Lakosefreie Gerichte

Fleisch

CHF Kl. Port.

* Rindstartar nach Art des Hauses Toast mit Butter	32.00 140g	
* Original Wiener Schnitzel in Butter gebraten Pommes frites und herbstliches Gemüse	42.00 130g	
Gebratenes am kochengereiftes Entrecôte an Café de Paris Sauce Rösti frites Herbstliches Gemüse	54.00 200g	48.00 160g

Herbstliches Waldgeflüster

* Haselnussgnocchi mit Wildbolognese Parmesanspäne Weissweinapfel mit Preiselbeeren	27.00	22.00
„ächt Schwyz“ Rehpfeffer Jäger Art mit Perlzwiebeln, Pilzen und Croûtons Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren	34.00	28.00
Gebratene Hirschmedaillons an Dattel-Cognacsauce Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren	43.00 3x 50g	34.00 2x50g
Sautierte Rehschnitzel an Steinpilzsauce Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren	46.00 3x 50g	37.00 2x 50g
Ab 2 Personen (Wird nicht auf der Seeterrasse serviert)		Preis pro Person
Rehrücken mit Wacholder-Rosmarinöl Preiselbeersauce Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Kastanien Weissweinapfel mit Preiselbeeren	59.00	

Vegetarisch

CHF Kl. Port.



Gebackene Hokkaido-Kürbisspalten an Kokosmilchsauce
mit Quinoa und karamellisierten Edelkastanien

26.00

*  Steinpilzravioloni mit Salbeibutter und Dörrozwetschgen

26.00 21.00

 Wildschmaus

29.00 24.00

Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Edelkastanien
Weissweinapfel mit Preiselbeeren
Prelbeersauce

Fischgerichte

* Eglifilets gebacken im Knusperteig
mit Tatarensauce
Dampfkartoffeln und herbstliches Gemüse

37.00 30.00
8 Stk. 6 Stk.

„ächt Schwyz“

Gedämpftes Zanderfilet auf Champagnerkraut
Leutschner Weissweinsauce
Dampfkartoffeln

37.00 30.00

Sautierte Felchenfilets in der Bröselkruste an Kräuterjus
Trockenreis
Herbstliches Gemüse

34.00 28.00

Sautierte Seezungenfilets auf Blattspinat
Beurre blanc
Dampfkartoffeln

38.00

Pikanter Pulpo im feinem Nudelkranz
Fünfkornknusper

37.00



Herkunftsbezeichnung Fisch und Fleisch

Rind, Kalb: Schweiz

Hirsch, Reh: Schweiz, Österreich

Zander, Felchen: Schweiz, EU

Seezunge, Pulpo: Atlantik

Fasan: Belgien

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

Baumnussmousse im Schokoladenkelch mit Amarenaglace 15.00

Kastanien Crème brûlée mit marinierten Feigen 15.00

Appenzeller Kräuterrahmgefrorenes mit hausgemachten Amaretti 15.00

Zwetschgen Panna Cotta mit warmen Zwergorangenkonfit 15.00



Lebkuchengewürzbirne mit Cassis Sorbet 15.00

Ab 2 Personen (Wird nicht auf der Seeterrasse serviert) (Preis pro Person)

Flammierte Pfannkuchen mit Ananassalpikon und Zimtglace 19.00

Sorbetkugeln: Pro Kugel/4.00
Zitrone, Zwetschge, Traube

Glacekugeln: Pro Kugel/4.00
Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade,
Baumnuss, Amarena, Stracciatella

Käse

Assortierte Schweizer und Internationale Käsespezialitäten
mit Birnenbrot und Honignüssen

Kleiner Teller 18.00

Grosser Teller 23.00

Aktuell im Herbst

Sauser



20cl 4.10

30cl 5.10

50cl 6.80

Wein im Offenausschank Herbst 2021

Champagner & Prosecco CHF

Nicolas Feuillatte Brut Reserve	10 cl	13.00
Prosecco DOC Extra dry Millesimato Selezione Fellini Veneto, Italien	10 cl	8.00
Alisea Bianco Spumante Svizzera Alkoholfrei <i>entalkoholisierter Schaumwein, Pinot Noir</i>	10 cl	6.00

Weisswein

Goldküste Gebr. Kümmin Freienbach, Schweiz <i>Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser, 12% Vol</i>	10 cl	7.50
Optimo weiss Diego Mathier Salgesch, Wallis Schweiz <i>Heida, Ermitage (Marsanne blanche), Amigne, Sylvaner 13% Vol</i>	10 cl	8.00
Dalis Vigneti delle Dolomiti IGT Endrezzi Trentino, Italien <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola 12.5% Vol.</i>	10 cl	7.50
San Giovanni della Sala Antinori - Castello della Sala Umbrien, Italien <i>Grechetto, Pinot bianco, Procanico, Viognier 12.5 %Vol.</i>	10 cl	7.50
Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon, Frankreich <i>Chardonnay, 13% Vol.</i>	10 cl	7.00

Roséwein

Besserstein Rose AOC, Besserstein Wein Aargau, Schweiz <i>Pinot Noir, 13% Vol</i>	10 cl	7.50
Calafuria Salento igt Tormaresca Puglia Italien <i>100% Negroamaro, 12% Vol. Best Young Rioja Rosado in the Guía Peñín</i>	10 cl	7.50

Rotwein

Leutschner Clevner, Gebr. Kümmin Freienbach Kanton Schwyz, Schweiz <i>Pinot Noir, 12.5% Vol</i>	10 cl	7.50
Centine IGT Castello Banfi Toskana, Italien <i>60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 13.5% Vol.</i>	10 cl	7.50
Lagone IGT Toscana Aia Vecchia, Toskana, Italien <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 14.5% Vol.</i>	10 cl	8.00
Elite d'or Domaine de la Baume Languedoc-Roussillon, Frankreich <i>Cabernet Sauvignon, Marselan, 14.5% Vol.</i>	10 cl	9.00
Reserve de Don Carlos DO Bodega Valsangiacomo Valencia, Spanien <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barrique, 13.5% Vol.</i>	10 cl	7.50

Dessertwein

La Porte de Novembre Johannisberg AOC Robert Gilliard, Sion Wallis <i>Johannisberg 12% Vol.</i>	10 cl	9.00
--	-------	------

Mineral- und Süsswasser	cl	CHF
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33	5.10
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	50	6.80
Rivella rot, blau	33	5.10
Coca Cola/Zero, Sinalco, Elmer Citro	33	5.10
Apfelschorle Ramseier	33	5.10
Apfelsaft Ramseier	33	5.10
Fever Tree Bitter Lemon, Tonic und Ginger Ale	20	5.10
San Bitter	10	5.10
Buurehöfler Apfelwein klar, Bügelflasche (alkoholhaltig)	49	7.50
Buurehöfler Apfelwein klar, Bügelflasche (alkoholfrei)	49	7.50
Red Bull	25	5.50

Fruchtsäfte

Ramseier Orangensaft	30	5.10
Ramseier Multivitaminsaft	30	5.10
Ramseier Ananassaft	30	5.10
Ramseier Grapefruitsaft	30	5.10
Granini Tomatensaft	20	5.10
Michel Traubensaft rot	20	5.10
Frischgepresster Orangensaft	20	7.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso		4.40
Doppelter Espresso		5.70
Cappuccino, Schale		4.70
Latte Macchiato		5.70
Frozen Latte Macchiato (kalt)		6.70
Tee Ronnefeldt Teebeutel	Tasse / Krüglein	4.40/7.50
Ovomaltine		4.40
Caotina / Caotina Noir / Blanc		4.40
Glas kalte Milch	20	4.00

Bier

Feldschlösschen Original offen 4.8% Vol	20	4.10
Feldschlösschen Original offen 4.8% Vol	30	5.10
Feldschlösschen Original offen 4.8% Vol	50	7.50
Feldschlösschen Original Flasche 4.8% Vol	33	5.10
Feldschlösschen Braufrisch offen trüb 5.0% Vol	20	4.10
Feldschlösschen Braufrisch offen trüb 5.0% Vol	30	5.10
Feldschlösschen Braufrisch offen trüb 5.0% Vol	50	7.50
Feldschlösschen Dunkel 5.5% Vol	33	5.10
Feldschlösschen Alkoholfrei 0.5% Vol	33	5.10
Schneiders Weisse Tap 7 5.4% Vol	50	7.50
Schneiders Weisse Alkoholfrei TAP 3	50	7.50

Aperitifs und Bitter	%	cl	CHF
Campari/ Cynar	23	4	8.00
Martini weiss / rot	18	4	6.00
Appenzeller	29	4	7.00
Pernod / Ricard	40	4	6.50
Appenzeller	29	4	6.00
Fernet Branca/Jägermeister/Underberg	45	4	7.00
Sherry Tio Pepe	15	4	8.00
Graham's Port Fine White	15	4	8.00
Aperol Spritz	11	4	10.00
Hugo	11.5	4	10.00
Lillet Tonic	17	4	10.00
Cucumber fresh (<i>Bols Gurke + Tonic</i>)	17	4	6.00
Virgin Aperol Sprizz	<i>Alkoholfrei</i>		10.00
Virgin Hugo	<i>Alkoholfrei</i>		10.00

Digestifs und Liköre

Colléction Zgraggen:

Kirsch, Williams, Obstbrand, Zwetschgenwasser, Chrüter	40	2	8.00
Vieille cerise, Vieille pomme, Vieille prune, Vieille poire	38	2	10.00
Grappa di Brunello / Barolo	43	2	9.00
Grappa di Prosecco/ Moscato	43	2	9.00
Cognac Rémy Marton V.S.O.P	40	2	12.50
Asbach Uralt	40	2	9.50
Calvados Morin Père & Fils	40	2	9.00
Graham's Port six Grapes	17	4	8.00
Baileys	17	4	9.00
Amaretto	28	4	8.50
Honig Chrüter Z`Graggen	30	4	6.00
Nocino Nusslikör Z`Graggen	25	4	8.00
Sambuca Isola Verde	40	4	6.00
Limoncello "Villa Massa"	30	4	6.00

Long Drinks

Campari Soda		4	8.00
Campari Orange		4	10.00
Henkes Gin mit Tonic/Lemon		4	14.00
Bacardi Cola		4	14.00
Absolut Wodka mit Lemon/Tonic/Orange		4	14.00
Ballentines mit Cola		4	14.00
Waldstätterhof – Aperitif (<i>Limoncello, Tonic, Limetten</i>)	30	4	10.00