

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli

CHF 6.00

Kürbiscremesuppe *

verfeinert mit einer luftigen Rahmhaube und Kürbiskernen

Vorspeise CHF 7.50

Hauptgang CHF 11.50

Hausgemachte Cremesuppe

Gerne beraten wir Sie über das aktuelle Angebot.

Vorspeise CHF 7.50

Hauptgang CHF 11.50

Salate

Grüner Salat *

knackige Blattsalate

mit dem beliebten «Huus Dressing»

Vorspeise CHF 8.90

Hauptgang klein CHF 12.40 | gross CHF 15.50

Gemischter Salat *

bunte Zusammenstellung verschiedener Salate

mit dem beliebten «Huus Dressing»

Vorspeise CHF 9.60

Hauptgang klein CHF 15.00 | gross CHF 18.80

Nüsslisalat mit Ei

vitaminreicher Feldsalat mit gehacktem Ei

und dem beliebten «Huus Dressing»

Vorspeise CHF 11.80

Hauptgang CHF 18.80

Herbstsalat *

bunte Blattsalate, mit frischen Feigen,

karamelisierten Baumüssen und Granatapfelkernen

serviert mit dem beliebten «Huus Dressing»

Vorspeise CHF 13.50

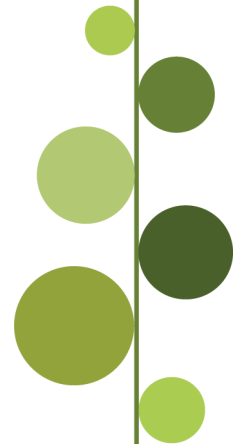
Hauptgang CHF 20.50

** Vegan möglich*

*Um Verwechslungen auszuschliessen, bitten wir Sie bei der Bestellung **ausdrücklich zu erwähnen**, dass Sie die vegane Variante möchten.*

Sie ernähren sich gluten- oder laktosefrei?

Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialkarte.



Fleischgerichte

Gourmet

Waldegg-Hit Chateaubriand

saftiges, nach Ihrer Wahl gebratenes Rindsfilet mit luftiger Béarnaise Sauce
knusprige Pommes frites und bunte Gemüsevariation
CHF 47.70

*Von Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage)
ist ein Salat als Vorspeise im Preis inbegriffen.*

Lammentrecôte

rosa gebratenes Lammentrecôte mit provenzalischen Kräutern,
einem Hauch von Zwiebel-Knoblauch-Aroma und kräftigem Rotweinjus
hausgemachter Kartoffelgratin und bunte Gemüse garnitur
CHF 37.00

Kalbsschnitzel «Princess»

grillierte Kalbsschnitzel überbacken mit luftiger Café-de-Paris-Butter
grosszügige, farbenfrohe Gemüsevariation
CHF 37.00

Wünschen Sie eine zusätzliche Beilage?

Gerne servieren wir Ihnen Pommes frites, Nudeln,
Trockenreis, Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin oder Krokette n dazu.
CHF 5.00

Cordon bleu

hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
mit rezentem Greyerzer Käse und Bauernschinken
knusprige Pommes frites und Gemüsevariation
CHF 36.00

Sie ernähren sich gluten- oder laktosefrei?

Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialkarte.



Klassiker

Fitness

zwei panierte Schweinsschnitzel mit bunt gemischten Salaten
CHF 24.80

Holzfäller-Steak

rassig mariniertes Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter
Pommes frites und knackige Salate
CHF 33.80

Hackbraten

nach traditionellem Hausrezept, serviert mit kräftiger Bratensauce
knusprige Pommes frites, vitaminreiche Gemüse garnitur
CHF 24.80

Poulet Elsäßer

saftige Pouletbrust mit luftiger Kräuterbutter überbacken
hausgemachter Kartoffelgratin und reichhaltiges Gemüsebukett
CHF 32.80

Riz Casimir

geschnetzeltes Kalbfleisch mit rassiger Currysauce
Trockenreis und frische Früchte
CHF 32.80

Schnitzel-Pommes

zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites
CHF 23.00

Kalbsbratwurst

Meiers Goldwurst, schon mehrmals prämiert
mit Zwiebelsauce CHF 14.50
mit Zwiebelsauce und Pommes frites CHF 19.50

Sie ernähren sich gluten- oder laktosefrei?
Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialkarte.



Fischgerichte

Im Ei gebratene, frische Walliser Alpen-Egliflets
mit separat servierter Mandelbutter
Kräuterkartoffeln und Blattspinat mit Hollandaise Sauce
CHF 39.80

Fischknusperli
knusprig gebackene Egliflets im Bierteig
hausgemachte Tartarsauce und Kräuterkartoffeln
serviert mit gartenfrischen Salaten
CHF 30.80

Vegetarisch und vegan

Weitere vegetarische und vegane Gerichte finden Sie in unserer Saisonkarte.

Salatliebhaber *
grosszügige Auswahl von knackigen Salaten mit Ei
klein CHF 15.00 | gross CHF 18.80

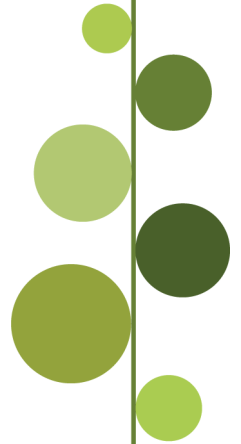
Gemüseteller *
bunte Zusammenstellung von saisonalen Gemüsen
Kräuterkartoffeln und erfrischender Sauerrahm
CHF 23.50

Spaghetti alla Napoletana *
mit hausgemachter Tomatensauce
CHF 16.00

** Vegan möglich*

*Um Verwechslungen auszuschliessen, bitten wir Sie bei der Bestellung
ausdrücklich zu erwähnen, dass Sie die vegane Variante möchten.*

Sie ernähren sich gluten- oder laktosefrei?
Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialkarte.



Snacks und einfache Gerichte aus der Tageskarte

Sandwiches

Doppelbürli-Sandwich

Schinken | Salami | Fleischkäse | Käse
CHF 5.00

Zack-Zack

paniertes Schweinsschnitzel im Doppelbürli
mit Cocktailsauce, Salatblatt, Tomate und Essiggurke
CHF 8.00

Wurstsalate

Wurstsalat einfach

serviert mit knackigen Blattsalaten
CHF 14.50

Wurstsalat garniert

serviert mit bunt gemischten Salaten
CHF 19.00

Wurst-Käsesalat einfach

mit reifem Emmentaler Käse und knackigen Blattsalaten
CHF 17.00

Wurst-Käsesalat garniert

mit reifem Emmentaler Käse und bunt gemischten Salaten
CHF 19.80

Hausgemachter Kartoffelsalat

Fleischkäse

Kartoffelsalat mit gebratenem Fleischkäse
CHF 16.50

Schnitzel

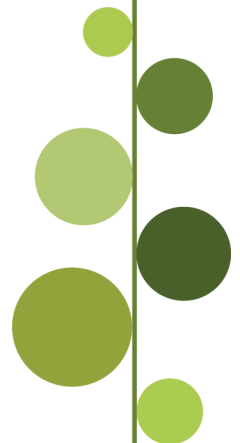
Kartoffelsalat mit paniertem Schweinsschnitzel vom Nierstück
mit einem Schnitzel CHF 18.80
mit zwei Schnitzel CHF 23.50

Räuberschüblig

Kartoffelsalat mit Räuberschüblig, Bürli und Senf
CHF 16.50

*Spezialität aus der Metzgerei Rickli in Schänis,
auch in unserem Spezialitätenmarkt erhältlich*

Sie ernähren sich gluten- oder laktosefrei?
Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialkarte.



Weissweine

„Der Schmeichler“ Grüner Veltliner

Weingut Eder, Wachau - Österreich

«Eine helle, strohgelbe Farbe mit würzigem, dichtem und komplexem Duft in der Nase. Im Gaumen saftig mit einer milden Säurestruktur. Ein gaumenfüllender Abgang mit nobler Würze und mineralisch-salzigen Noten. Der ideale Apérowein.»

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.30 | 2dl CHF 12.60 | 3dl CHF 18.90 | 5dl CHF 31.50 | 7.5dl CHF 46.80

Tacco Barocco Chardonnay Salento IGT

Cantina Sampietrana, Apulien - Italien

«Dieser trendige Italiener hat eine strohgelbe Farbe und duftet herrlich nach frischen Früchten. Passt hervorragend zu Fisch wie auch zu hellem Fleisch.»

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 4.90 | 2dl CHF 9.80 | 3dl CHF 14.70 | 5dl CHF 24.50 | 7.5dl CHF 36.50

Chamoson du Valais AOC Valais

J.D. Favre, La Tornale, Chamoson - Schweiz

«Besser aber nicht so bekannt wie Fendant - sehr fruchtig und elegant. Ein hervorragend spritziger Wein für Ihren Apéro.»

5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 4.70 | 2dl CHF 9.40 | 3dl CHF 14.10 | 5dl CHF 23.50

Jeninser Herrschaftstropfe AOC Graubünden

Luzi Jenny, Jenins - Schweiz

Traubensorten: Riesling-Sylvaner und Pinot Gris

«Reichhaltiges Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten - ein erfrischender Aperitif.»

5dl CHF 25.00

St. Saphorin AOC

Fonjallaz SA, Epesses, Lavaux - Schweiz

«Herrlich ausgeprägte Frucht nuances mit Mandelnoten. Empfehlen wir als Apéro, zu Fisch oder hellem Fleisch.»

5dl CHF 26.20

Roséweine

Rosado Rioja El Coto DOC

Bodegas El Coto, Rioja Alta - Spanien

«Ein erfrischender Wein mit Nuancen von Kirschen, leicht und gut ausgewogen im Geschmack. Wird mit Vorzug als Aperitif, zu Fisch oder hellem Fleisch serviert.»

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.00 | 2dl CHF 10.00 | 3dl CHF 15.00 | 5dl CHF 25.00 | 7.5dl CHF 37.30

Weitere Weissweine?

Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialitätenweinkarte.

Rotweine

Maienfelder Blauburgunder AOC Graubünden

Paul Komminoth, Weinbau im Schmid, Maienfeld – Schweiz

«Eine jugendliche Frische mit Beeren- und dezenten Gewürznoten.

Ein sortentypischer Blauburgunder, der gut zu Käse, Kalbfleisch und Geflügel passt.»

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.90 | 2dl CHF 11.80 | 3dl CHF 17.70 | 5dl CHF 29.50 | 7.5dl CHF 43.50

Ocioto Cuvée AOC

Zweifel 1898, Zürich - Schweiz

«In der Farbe ein dunkles Rot mit violetten Reflexen. In der Nase süsse und beerige Noten mit Aromen von getrockneten Rosinen und reifen Pflaumen. Im Gaumen dicht und vollmundig mit einem weichen Abgang. Der Wein wird 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Passt hervorragend zu unseren Wildgerichten.»

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.50 | 2dl CHF 13.00 | 3dl CHF 19.50 | 5dl CHF 32.50 | 7.5dl CHF 48.00

Primitivo-Merlot IGP Luccarelli

Luccarelli, Manduria, Apulien - Italien

«Eine interessante und harmonische Verbindung der typisch Italienischen Traubensorten Primitivo und Merlot. Vollmundig, sehr fruchtbetont mit einem Duft von schwarzen Beeren und einem langen, weichen Abgang. Empfehlen wir zu dunklem Fleisch und Wild.»

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.30 | 2dl CHF 10.60 | 3dl CHF 15.90 | 5dl CHF 26.50 | 7.5dl CHF 39.30

Rocca Rubia AOC Riserva

Cantina di Santadi, Sardinien - Italien

«Tiefes, glänzendes Rubinrot. In der Nase eine ausgeprägte, fruchtige Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und würzige Noten von Leder und Lakritze. Dicht und füllig im Gaumen mit faszinierender Balance zwischen Tannin und Vollmundigkeit.

Langer, sanfter Abgang.»

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 6.20 | 2dl CHF 12.40 | 3dl CHF 18.60 | 5dl CHF 31.00 | 7.5dl CHF 45.80

Cabernet Sauvignon

Beringer, Napa Valley, Kalifornien – USA

«Die Cabernet Sauvignon Traube präsentiert sich von mittelkräftigem Purpur mit einem kraftvollen Beerenaroma. Feine Nuancen von Caramel und Vanille begeistern unsere Gäste.»

7.5dl - Qualität im Offenausschank

1dl CHF 5.50 | 2dl CHF 11.00 | 3dl CHF 16.50 | 5dl CHF 27.50 | 7.5dl CHF 41.00

Jeninser Herrschaftstropfe AOC Graubünden

Luzi Jenny, Jenins - Schweiz

«Ein gehaltvoller, samtiger und typischer Pinot Noir mit einem extraktreichen und eleganten Körper.»

5dl CHF 25.50

El Coto Rioja DOC Crianza

Bodegas El Coto, Rioja Alta - Spanien

«Kräftig und ausgewogen, mit Vanille-, Caramel- und Gewürzaromen, 100% Tempranillo Trauben.»

5dl CHF 26.30

Weitere Rotweine?

Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialitätenweinkarte.

Gästeeinformation

Arbeiten im WALDEGG

Wir freuen uns jederzeit über Spontanbewerbungen in allen Bereichen (Küche, Service, Allrounder)!
Unser Ziel: mit attraktiven Arbeitsbedingungen, fairen Löhnen und guter Organisation ein vorbildlicher Arbeitgeber zu sein.
Informationen: www.restaurantwaldegg.ch/jobs

Einkauf regionaler Produkte

Wir sind bestrebt, unsere Produkte möglichst regional einzukaufen und achten auf ein saisonales Angebot.
Zu unseren Lieferanten gehören:
Bäckerei-Konditorei Huber, Gommiswald
Bergkäserei Liechti, Ricken
Fisch Zahner, Gommiswald
Früchte & Gemüse Bamert, Tuggen
Hofladen Schmucki, St. Gallenkappel
Metzgerei Meier, Gommiswald

Fleischherkunft

Unser Lieferant, die Metzgerei Meier in Gommiswald, bürgt für eine überdurchschnittliche Qualität aus artgerechter Tierhaltung.
Wenn nicht anders deklariert stammen unsere Produkte aus:

Schwein | Kalb | Poulet > Schweiz
Egfilets > Zucht, Wallis > Schweiz
Egli-Fischknusperli (Binnenfischerei, Polen) > Produzent: Fisch Zahner, Gommiswald
Rind* > Australien
Lamm* > Neuseeland

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergien

Sie ernähren sich gluten- oder laktosefrei?
Gerne bringen Ihnen unsere Mitarbeiter die Spezialkarte.

Preise

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

English | Français | Italiano

Please ask our employees for the menu.
S'il vous plaît demander notre personnel pour le menu.
Si prega di chiedere i nostri dipendenti per il menu.

WALDEGG-Saucen

Unsere beliebten Salatsaucen erhalten Sie in über 200 Lebensmittelgeschäften.
Vielleicht auch in Ihrer Nähe?
Gerne überreichen wir Ihnen eine Liste

