

Les plats de gibier



Soupe de potiron aromatisée à l'Amaretto
et graines de potiron

CHF 12.50



Consommé à la viande de gibier
et aux bolets

CHF 13.00



Salade de mâches à l'œuf haché et au lard sauté
Dressing aux airelles rouges

CHF 12.50



Saladier d'automne
Mesclun aux raisins, noix, figues, mandarines
et chanterelles sautées
Dressing à la mandarine

CHF 14.50






Notre viande de gibier provient de l'Autriche de l'Allemagne.




plats végétariens



plats sans gluten


- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <p>"Bauletti"
 Ravioles farcis de potiron aux pignons et persil haché
 Beurre noisette affiné au poivre</p> | CHF 24.50 |
| 
 | <p>Assiette végétarienne du chasseur „Waldstätterhof“
 Spaetzle maison, chou rouge, pomme aux airelles rouges,
 poire au vin rouge, choux de Bruxelles et marrons glacés
 servie avec sauce aux chanterelles</p> | CHF 26.00 |
|  | <p>Civet de chevreuil à la chasseur
 aux croûtons, lard et petits oignons blancs
 servi avec spaetzle maison, chou rouge,
 pomme aux airelles rouges, choux de Bruxelles et marrons glacés</p> | CHF 36.00 |
|  | <p>Escalope poêlée de chevreuil en sauce au genièvre
 servi avec spaetzle maison, chou rouge,
 pomme aux airelles rouges, choux de Bruxelles et marrons glacés</p> | CHF 39.00 |

Notre viande de gibier provient de l'Autriche de l'Allemagne.

 Tagliata d'entrecôte de cerf et sauce aux chanterelles CHF 46.00
servie avec spaetzle maison, chou rouge,
pomme aux airelles rouges, choux de Bruxelles et marrons glacés

 "Bratwurst" de cerf servie en casserole CHF 26.00
Sauce de vin rouge aux oignons,
spaetzle maison et chou rouge

À partir de 2 personnes (servi en 2 plats)

 Selle de chevreuil rôtie par personne CHF 52.00
servie avec spaetzle maison, chou rouge,
fruits farcis d'airelles rouges, choux de Bruxelles et marrons glacés
Sauce aux chanterelles

Notre viande de gibier provient de l'Autriche de l'Allemagne.



plats végétariens



plats sans gluten

La fondue chinoise



À partir de 2 personnes

prix par personne CHF 51.00

Comme entrée pour votre fondue chinoise, nous vous servons une salade mêlée.

Profitez de la copiosité de nos viandes de première qualité: Boeuf, veau, agneau et poulet coupés en petites bouchées, que vous pouvez cuire vous-mêmes dans le bouillon savoureux.

Avec la viande, nous vous servons six sauces, plusieurs garnitures et au choix pommes frites ou riz.

Chaque vendredi (octobre à avril), nous préparons un buffet à discrétion

avec la fondue chinoise

prix par personne CHF 51.00

Commencez avec une salade mêlée. Savourez les viandes différentes, le choix de 16 sauces et les garnitures.




plats végétariens



plats sans gluten

Pour commencer ou pour la petite faim

Plat de fromages

-  Sélection de fromages selon le choix du jour
avec petits oignons blancs, cornichons, olives et fruits desséchés
servie avec pain de levain et beurre aux herbes maison
- CHF 19.00

Plat d'apéritif

- avec jambon cru et cuit, viande séchée des Grisons,
morceaux de fromage, raifort, olives, cornichons et petits oignons blancs
servi avec pain de levain et beurre aux herbes maison
- CHF 23.00



plats végétariens



plats sans gluten

Les entrées

L'omble chevalier de Bremgarten (Canton Argovie)

Filet d'omble chevalier fumé à la sauce de moutarde
garni de salade, accompagné de toast et beurre CHF 22.50


Tartare de boeuf (de 12:00 à 14:00 et de 17:30 à 22:00)

 préparé à votre table selon votre désir
servi avec toast et beurre CHF 28.00

Les potages

Soupe grisonnaise d'orge
aux juliennes de viande séchée des Grisons CHF 13.00

 Soupe d'orge végétarienne CHF 10.50

 Potage du jour (veuillez vous informer auprès de nos collaborateurs) CHF 6.50

  Bouillon de légumes Célestine CHF 6.50

Les salades

Saladier "Waldstätterhof"



Saladier avec laitue, roquette,
pousses, noix et fromage de Belp (BE)
Vinaigrette aux figues

CHF 13.00



Saladier aux protéines



Saladier avec chicorée,
tomates cerises et tofu sauté
Dressing à l'yaourt et aux oranges

CHF 14.50



Saladier au bouilli



Bouilli de bœuf suisse et vinaigrette aux légumes
enrichi d'oignons violets et ciboulette
servi avec des petites pommes de terre

CHF 24.00



plats végétariens



plats sans gluten

Poularde "Ribelmals": Une spécialité de Mörschwil (St.-Gall)

La poularde "Ribelmals" est une espèce qui grandit très lentement. Les animaux sont tenus en troupeaux petits, conforme aux besoins de l'espèce. Leur fourrage est formé presque uniquement de maïs "Ribel", produit de la Ribelmals AOP, dans la Vallée du Rhin, Saint-Gall. Ce maïs a une tradition de plus de 300 ans.

L'élevage des poulardes dure presque le double de celui des poulets traditionnels. Grâce au fourrage spécial et à la croissance lente, les poulardes ont un goût exceptionnel. Essayez-le vous-mêmes!

Poularde "Ribelmals"



Magret de poularde poêlé sur risotto aux safran et truffes
garni de radis blancs glacés

CHF 44.00



plats végétariens



plats sans gluten

Les viandes

Casserole "Waldstätterhof"



Saucisse de veau ou de porc du boucher lucernois Doggwiler
Roesti au beurre, lard sauté et un œuf biologique au plat
Sauce aux oignons

CHF 26.50

Petites saucisses bernoises



Wurstel du boucher lucernois Doggwiler
farcis de fromage Emmental et enrobés de lard fumé
servis avec bâtonnets de pommes de terre et bouquet de salade

CHF 22.50

Pain de viande aux herbes

Pain maison de viande de veau aux herbes et légumes de racines
accompagné de pommes nouvelles sautées

CHF 29.00



plats végétariens



plats sans gluten

Emincé à la zurichoise



Emincé de veau en sauce légère aux champignons
Roesti croquante

CHF 36.00

Une spécialité lucernoise: "Lozärner Fritschipastetli"

Boulettes de veau en sauce demi-glace
et raisins secs marinés en Cognac
servies en vol-au-vent
accompagné de légumes de la saison

CHF 36.50

Cordon Bleu „Safran“



farcis de jambon fumé du pays, fils de safran
e fromage montagnard, accompagné au choix
de pommes frites ou de croquettes et de légumes

de porc
de veau

CHF 37.50

CHF 43.50

Entrecôte de bœuf en casserole



avec beurre Café de Paris, pommes sautées,
légumes et tomate à la provençale

CHF 38.00



plats végétariens



plats sans gluten

Tartare de bœuf (de 12:00 à 14:00 et de 17:30 à 22:00)



préparé à votre table selon votre désir
servi avec toast et beurre

CHF 36.00

Un plat de notre voisin oriental



"Wiener Schnitzel" original de veau
accompagné de pommes frites et légumes

CHF 36.00

„Roesti “



Roesti de pommes de terre
avec lard et jambon, garnie avec un œuf biologique au plat

CHF 22.50



plats végétariens



plats sans gluten

Les poissons

Le féra à la lucernoise



Filet de féra poêlé
avec citron, câpres et tomate
Pommes nature et légumes du marché

CHF 35.00

Fileté et préparé pour vous à la table

(de 12:00 à 14:00 et de 17:30 à 22:00)



Truite à la poêle
servi avec beurre noir, pommes persillées
et légumes du marché

CHF 38.00



plats végétariens



plats sans gluten

Les plats végétariens

Roesti au fromage

-  Roesti croquante de pommes de terre
 gratinée au fromage montagnard savoureux CHF 19.50

"Pizokel" grisonnais

-  "Pizokel" aux légumes de la saison
servis avec fromage râpé CHF 25.50


Pasta à l'appenzelloise

-  Pâtes farcies de fromage de l'Appenzell
servies avec pesto maison à l'ail des ours CHF 25.00

„Äpler Hörnli“

-  Macaronis en fine sauce crémeuse
garnis d'oignons rissolés
servis avec mousse de pommes CHF 21.00

Une spécialité de la Suisse romande

-  Fondue au fromage du fromager lucernois Barmettler
servie avec croûtons et petites pommes de terre,
cornichons, oignons blancs et petits épis de maïs CHF 27.00

Emincé à la zurichoise

-  **Tofu ou quorn** émincé CHF 26.50
 Sauce légère aux champignons
Roesti croquante

" Vol-au-vent végété "

-  **Tofu ou quorn** servi en vol-au-vent CHF 26.50
en sauce crémeuse légère aux champignons
servi avec riz et légumes de la saison

Tofu: Les pousses de soja issues de l'agriculture biologique sont mises à tremper et réduites en purée.
Saviez-vous que la première recette de tofu remonte à 164 av. J.-C.?

Quorn: Le quorn est issu de la protéine d'un champignon présent à l'état naturel dans le sol.
Très apprécié pour sa faible teneur en matières grasses et son absence de cholestérol,
il est riche en fibres et en protéines de haute qualité.

Déclaration des viandes

Porc, bœuf, veau et viande hachée
Saucisse de porc, de veau, wuerstel
Jambon cru et cuit, viande séchée des Grisons
Poulet
Poularde "Ribelmals"

CH Boucherie Gabriel, Wolfenschiessen/LU
CH Boucherie Doggwiler, Lucerne
CH
CH
CH Geflügelgourmet Mörschwil, SG

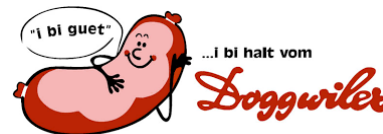
Déclaration des poissons

Truite
Féra
Omble chevalier

CH
CH
CH

Fondue de fromage

CH Fromagerie Barmettler, Lucerne



plats végétariens



plats sans gluten