

Bewusst Schweiz

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Restaurant Hof begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Das Hotel Waldstätterhof Luzern, im Herzen der Schweiz, kann auf eine 120jährige Geschichte zurückblicken.

Nicht nur aus diesem Grunde, sondern auch aus Stolz auf die Qualität und Vielfalt aller Produkte, arbeiten wir ausschliesslich mit Schweizer Produkten. Unser Küchenchef, Kay Kriester, hat mit seinem Küchenteam unsere Philosophie von lukullischer „Swissness“ umgesetzt. So finden Sie auf den kommenden Seiten nicht nur typische Luzerner Spezialitäten, sondern auch aus anderen Regionen unseres wunderschönen Landes.

Da unsere Küche alles frisch zubereitet, kommen bei uns auch Gäste mit Gluten-Intoleranz nicht zu kurz. Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden bei der Bestellung.

Unser Restaurationsleiter, Jörg Grangl, und seine Servicecrew stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, und sind dafür besorgt, Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant zu einem tollen Erlebnis zu machen.

Doch nun wünschen wir Ihnen „en Guete“ und danken bereits jetzt für Ihren Besuch.

Ihre Gastgeber

Susanne und Patric Graber-Ulrich

und das Waldstätterhof Team

Sommerkarte



Eisgekühlte Melonenkaltschale mit Melisse

CHF 10.50



Gebratener Ziegenkäse mit Wildblütenhonig
auf einem Beet von Rucola, Kresse und Friséesalat
serviert mit Toast und Butter

CHF 16.50



Vitello tonnato
Kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce
mit kleiner Salatgarnitur, Zwiebelringen und Kapern
serviert mit neuen Bratkartoffeln

CHF 32.50



Hausgemachter Poulet-Curry-Salat
auf knackigen Blattsalaten,
serviert mit knusprigen Kartoffelecken


CHF 27.00



vegetarische Gerichte




glutenfreie Gerichte

 Mediterran gewürztes Grillgemüse mit mariniertem Hüttenkäse
an rotem und grünen Rucola und gemischten Salaten
dazu servieren wir geröstetes Ciabatta

CHF 27.00

Felchenknusperli im Bierteig gebacken
mit Remouladensauce
an bunt gemischten Salaten

CHF 35.00

 Rindshuftsteak (180g) oder Schweinssteak (200g)
mit Kräuterbutter
serviert mit Folienkartoffel und einem gemischten Salat

CHF 34.00

Fondue Chinoise

 Ab 2 Personen pro Person CHF 51.00

Als Vorspeise zu Ihrem Fleischfondue erhalten Sie einen knackigen, gemischten Salat in der Schüssel.

Geniessen Sie die Vielfalt unseres erstklassigen Fleischangebotes: Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch, geschnitten in kleine Häppchen, die Sie in der würzigen Bouillon selber garen.

Dazu servieren wir 6 hausgemachte Saucen, gluschtige Beilagen und wahlweise Pommes Frites oder Reis.

Jeden Freitag (von Oktober bis April)

 bieten wir das Fleischfondue vom Buffet à discretion an. pro Person CHF 51.00

Starten Sie mit einem knackigen, gemischten Salat in der Schüssel. Geniessen Sie die verschiedenen Fleischsorten, die grosse Auswahl an hausgemachten Saucen und gluschtigen Beilagen.




vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Zum Apéro, oder einfach für „de Gluscht“

„Chäs-Plättli“

-  Verschiedene Sorten Käse nach Tagesangebot, mit Silberzwiebeln, Cornichons, Oliven und Dörrfrüchten dazu servieren wir Sauerteigbrot und hausgemachte Butter mit Bergkräutern CHF 19.00

„Apéro-Plättli“

- mit Roh-, Landrauchschinken, Bündner Fleisch, Käsestückchen, Meerrettich, Oliven, Silberzwiebeln und Cornichons dazu servieren wir Sauerteigbrot und hausgemachte Butter mit Bergkräutern CHF 23.00



Vorspeisen

„Dä Saibling vo Brämgarde“

Geräuchertes Filet vom Bremgartner Saibling an grober Senfsauce
serviert mit feiner Salatgarnitur, Toastbrot und Butter

CHF 22.50

„s´Tatar vo dä Rindshuft“ (erhältlich von 12:00 – 14:00 und von 17:30 – 21:45 Uhr)

 am Tisch zubereitet nach Ihrem Wunsch
dazu servieren wir Toastbrot und Butter


CHF 28.00

Suppen


„Bündner Gärschtesoppe“

Gerstensuppe mit Streifen vom Bündner Fleisch

CHF 13.00

 vegetarische Gerstensuppe

CHF 10.50

 Tagessuppe (unsere Servicemitarbeitende informieren Sie gerne)

CHF 6.50


 Hausgemachte Gemüsebouillon mit Flädli

CHF 6.50

Salate

„Schössle Waldstätterhof“



Salatschüssel zum selber Schöpfen mit bunten Blattsalaten, verfeinert mit Rucola, Sprossen, Nüssen und Belper Knolle an einer Feigenvinaigrette

CHF 13.00

„Protein Schössle“



Salatschüssel zum selber Schöpfen mit Endiviensalat, Kirschtomaten und sautiertem Tofu an Orangen-Joghurt-Dressing

CHF 14.50

„Südfleischsalot i de Schössle“



Siedfleisch vom Schweizer Rind an Gemüse vinaigrette angereichert mit violetten Zwiebeln und Schnittlauch dazu servieren wir kleine Kartoffeln

CHF 24.00



Ribelmais-Poularde: die Geflügelspezialität aus St. Gallen

Für die Ribelmais-Poularden werden nur Schweizer Poulets einer langsam wachsenden Rasse aufgezogen. Unsere Bauern halten die Tiere besonders artgerecht in kleinen Herden in mobilen und fixen Ställen und füttern sie mit einer hochwertigen Getreidemischung. Der Grossteil der Futtermischung besteht dabei aus Rheintaler Ribelmais AOP. Diese Maissorte hat eine 300-jährige Geschichte und ist im Rheintal mit vielen Traditionen verbunden.

Die Aufzucht dauert fast doppelt so lange wie bei einem herkömmlichen Poulet.

Durch die besondere Fütterung und das langsame Wachstum der Tiere ist die Ribelmais-Poularde einzigartig in ihrem Geschmack. Überzeugen Sie sich selbst.

„d´Ribelmais-Poularde“ (20 Minuten Zubereitungszeit)



Gebratene Poulardenbrust auf Safran-Trüffel-Risotto
garniert mit glasierten weissen Radieschen

CHF 44.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Fleischgerichte

„Waldstätter-Pfändli“



Schweins- oder Kalbsbratwurst vom Luzerner Metzger Doggwiler mit Butterrösti, gebratenem Speck und einem Bio-Spiegelei serviert an Zwiebelsauce

CHF 26.50

„Bärner Wörschtli“



Wienerli vom Luzerner Metzger Doggwiler mit Emmentaler Käse gefüllt und umwickelt mit geräuchertem Speck, dazu hausgemachte Kartoffelstäbchen und Salatbouquet

CHF 22.50

„Chrüter-Hackbrote“

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kräutern und Wurzelgemüse serviert mit gebratenen, jungen Kartoffeln und Gemüsebouquet

CHF 29.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

„Chalbsgschnätzlets Züri Art“



Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
an leichter Rahmsauce mit Champignons
und goldbrauner, knuspriger Rösti

CHF 36.00

„Original Lozärner Fritschipastetli“

Kalbfleischstückchen und Kalbsbrät in dunkler Sauce
mit in Cognac marinierten Weinbeeren
angerichtet im Blätterteig-Pastetenhaus
serviert mit saisonalem Gemüse

CHF 36.50

Cordon Bleu „Safran“



gefüllt mit Landrauchschinken, Safranfäden
und Bergkäse, dazu Gemüse
wahlweise mit Pommes-frites oder Kartoffelkroketten

vom Schwein
vom Kalb

CHF 37.50
CHF 43.50

Rindsentrecôte im Pfändli



mit Café de Paris Butter, Bratkartoffeln
Gemüse und provenzalischer Tomate

CHF 38.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

„s´Tatar vo dä Rindshuft“ (erhältlich von 12:00 – 14:00 und von 17:30 – 21:45 Uhr)



am Tisch zubereitet nach Ihrem Wunsch
dazu servieren wir Toastbrot und Butter

CHF 36.00

„Öbbis vo de Nochbere“



Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes-frites und Gemüse

CHF 36.00

„Wäärschafti Röschti“



Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti
mit Speck und Schinken, garniert mit einem Bio-Spiegelei

CHF 22.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Fischgerichte

„Dä Balche uf Lozärner Art“



Gebratenes Balchenfilet „Luzerner Art“
mit Zitrone, Kapern und Tomate
an Luzerner Marktgemüse, mit Salzkartoffeln

CHF 35.00

Für Sie am Tisch filetiert und angerichtet

(erhältlich von 12:00 – 14:00 und von 17:30 – 21:45 Uhr)



Gebratene Forelle
serviert mit Gemüse vom Luzerner Markt
dazu flüssige Butter und Petersilienkartoffeln

CHF 38.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Vegetarische Gerichte

„Röschi mit Chääs“



Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti
überbacken mit würzigem Bergkäse

CHF 19.50

„Bündner Pizokel“



Pizokel mit bunt gemischten Gemüse
an Rahmsauce, serviert mit geriebenem Bergkäse

CHF 25.50

„G´föllti Pastaspitze“



Teigwaren, gefüllt mit Appenzeller Käse
serviert mit hausgemachtem Bärlauchpesto

CHF 25.00

„Äpler Hörnli“



Teigwaren an feiner Rahmsauce
garniert mit gerösteten Zwiebeln
dazu servieren wir Apfelmus



(auf Wunsch glutenfrei erhältlich)

CHF 21.00




vegetarische Gerichte





glutenfreie Gerichte



„Chäsfondue“

-  Käsefondue vom Chäs Barmettler, Luzern
serviert mit Brotwürfeln und kleinen Kartoffeln,
Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen
- CHF 27.00

„Gschnätzlets Züri Art“

-  **Tofu oder Quorn** als Geschnetzeltes Zürcher Art
an feiner Rahmsauce mit Champignons
serviert mit knuspriger, goldbrauner Rösti
-  **Tofu oder Quorn** als Geschnetzeltes Zürcher Art
an feiner Rahmsauce mit Champignons
serviert mit knuspriger, goldbrauner Rösti
- CHF 26.50

„Vegetarisches Pastetli“

-  **Tofu oder Quorn** im Blätterteigpastetli
mit Champignons an leichter Rahmsauce
dazu servieren wir Reis und Saisongemüse
(auf Wunsch glutenfrei erhältlich)
-  **Tofu oder Quorn** im Blätterteigpastetli
mit Champignons an leichter Rahmsauce
dazu servieren wir Reis und Saisongemüse
(auf Wunsch glutenfrei erhältlich)
- CHF 26.50

Tofu: Sojabohnen werden aufgeweicht und püriert. Wussten Sie, dass das erste Tofu-Rezept bereits 164 v. Chr. entwickelt wurde?

Quorn: Hergestellt aus dem Eiweiss eines Pilzes, der auf natürliche Weise im Boden gedeiht. Quorn besticht durch seinen geringen Fettgehalt und ist frei von Cholesterin, dafür reich an Ballaststoffen und hochwertigem Eiweiss.

Deklaration Fleisch

Schwein, Rind, Kalb und Hackfleisch

CH vom Metzger Gabriel, Wolfenschiessen

Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Wienerli

CH vom Metzger Doggwiler, Luzern

Rohschinken, Schinken, Bündner Fleisch

CH

Poulet

CH

Ribelmais-Poularde

CH

Deklaration Fisch

Forelle

CH

Balchen

CH

Saibling

CH

Käsefondue

CH vom Chäs Barmettler, Luzern



