

# 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 Vielfältigkeit aller Produkte, arbeiten wir ausschliesslich mit Schweizer Produkten. Unser Küchenchefin, Eveline Halter, 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 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

## Unsere Cordon-Bleus

	Cordon-Bleu „Waldstätterhof“	vom Schwein	CHF	34.50
	Gefüllt mit Landrauchschinken und Mozzarella	vom Kalb	CHF	40.50
	Cordon-Bleu „Jägerart“	vom Schwein	CHF	33.50
	Gefüllt mit Hinterschinken, Pilzen und Gruyère	vom Kalb	CHF	39.50
	Cordon-Bleu „Feurig“	vom Schwein	CHF	33.50
	Gefüllt mit Chorizo und „Scharfer Maxx“ Käse	vom Kalb	CHF	39.50
	Cordon-Bleu „Safran“	vom Schwein	CHF	37.50
	Gefüllt mit Landrauchschinken, Safranfäden und Bergkäse	vom Kalb	CHF	43.50
	Poulet Cordon-Bleu „Luzerner Art“		CHF	32.50
	Gefüllt mit Hinterschinken und Luzerner Rahmkäse			
	Sellerie-Cordon-Bleu		CHF	25.00
	im Semmel-Pistazien-Mantel gefüllt mit Bergkäse und Ananas			

**Unsere Cordon-Bleus servieren wir wahlweise mit Pommes frites oder Krokette, und gemischtem Gemüse**



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

## 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 kleiner Salatgarnitur, Toastbrot und Butter CHF 18.50


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

 am Tisch zubereitet nach Ihrem Wunsch (90g) CHF 28.00  
dazu servieren wir Toastbrot und Butter

## Suppen

 Steinpilzcappuccino mit Bündnerfleischstroh (auch vegetarisch erhältlich) CHF 11.50

 Tessiner Minestrone 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

### „Wurschtsalot i de Schössle“



Cervelat vom Luzerner Metzger Doggwiler und Bergkäse an Gemüse vinaigrette mit Zwiebeln, Cornichons und Kräutern dazu servieren wir kleine Kartoffeln

CHF 21.50



## 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 mit Trüffeljus,  
hausgemachten Maiskroketten  
und glasiertem Gemüse

CHF 44.00



(auf Wunsch glutenfrei erhältlich)



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

### „Chrüter-Hackbrote“

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kräutern serviert mit Kartoffelschnee und Gemüse

CHF 29.00

### „Chalbsgschnätzlets Züri Art“



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

CHF 38.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte



### **„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 Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln, Gemüse und provenzalischer Tomate

CHF 41.00




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 (160g) CHF 36.00  
dazu servieren wir Toastbrot und Butter

**„Öbbis vo de Nochbere“**

 Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb CHF 38.00  
mit Pommes-frites und Gemüse

**„Wäärschafti Röschti“**

 Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti CHF 22.50  
mit Speck und Schinken, garniert mit einem Bio-Spiegelei



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 37.00

### „s´Forellefilet“



Grilliertes Forellenfilet mit Kräuter-Hollandaise  
auf Blattspinat, verfeinert mit Pernod  
und Safranreistimbale

CHF 39.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

# Vegetarische Gerichte


## „Röschi mit Chääs“

 Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti  
 überbacken mit würzigem Bergkäse CHF 19.50

## „Üsi Gnocchi“

 Hausgemachte Quarkgnocchi  
mit buntem Gemüse, überbacken mit Bergkäse CHF 25.50


## „G´föllti Pasta“

 Agnolotti mit Alpenkräutern und Hüttenkäse gefüllt  
geschwenkt in Baumnuss-Pesto und getrockneten Tomaten  
dazu gehobelte Belper Knolle CHF 25.00

## „Äpler Hörnli“

 Teigwaren an feiner Rahmsauce  
garniert mit gerösteten Zwiebeln  
dazu servieren wir Apfelmus  
 (auf Wunsch glutenfrei erhältlich) CHF 21.00

## „Chäsfondue“


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

## „Falafel“

-  **Vegane** Kichererbsenbällchen  
auf Tomaten-Grillgemüse  
mit Bratkartoffeln
- CHF 26.50




## „Gschnätzlets Züri Art“

-  **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)
- 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.



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

## 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

