

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. Unsere Küchenchefin, Eveline Halter, hat mit ihrem 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

Wildkarte

	Kürbis-Orangensüppchen mit Amarettoschaum und gerösteten Kernen	CHF	12.50
	Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli und Speck an Preiselbeer-Dressing	CHF	12.50
	Bunter Herbstsalat mit Hirschmostbröckli-Stroh, gerösteten Macadamia-Nüssen, Trauben und Pflaumen-Dressing	CHF	15.50
	Morchelterriner mit Cumberland sauce Apfel-Sellerie-Salat	CHF	16.50
	Kürbis-Agnolotti geschwenkt in brauner Butter auf frischem Spinatbeet verfeinert mit Kürbis-Apfel-Chutney und gehobeltem Parmesan	CHF	24.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Filet vom jungen Wildschwein überbacken mit Marroni-Honig-Kruste
Gebratene hausgemachte Quarkgnocchi
Herbstliche Gemüsegarnitur
serviert im Pfännli

CHF 35.50

Rehschnitzel mit Eierschwämmli
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Baby-Birne

CHF 39.00

Hirschfilet mit Portweinsauce
und karamellisierten Trauben
Marronitagliatelle
Bohnenbündeli und Rotkraut mit Marroni

CHF 37.50

Unser Wildfleisch stammt aus Deutschland und Österreich
Die Hauptgerichte können auf Wunsch mit glutenfreien Beilagen serviert werden



vegetarische Gerichte




glutenfreie Gerichte

Rehpfeffer nach Jägerart
mit hausgemachten Spätzli
Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut und Rosenkohl

CHF 37.00

Grillierte Perlhuhnbrust (FR)
auf Schalottenconfit mit Orangensauce
Brandteigkartoffeln
Sautierter Rosenkohl mit Speck und Apfel mit Preiselbeeren

CHF 35.50

 Vegetarischer Herbstteller
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren,
Baby-Birne, Rosenkohl und Marroni
serviert mit Eierschwämmli sauce

CHF 27.00

 **Unser Wildfleisch stammt aus Deutschland und Österreich**
Die Hauptgerichte können auf Wunsch mit glutenfreien Beilagen serviert werden.

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 Ende Oktober bis April)

bieten wir Ihnen Fondue Chinoise vom Buffet an

pro Person

CHF 51.00

Starten Sie mit einer am Tisch servierten Schüssel mit gemischtem Salat. Anschliessend wählen Sie am Buffet aus unserem grossen Fleischangebot erster Qualität, den zahlreichen hausgemachten Saucen und den verschiedenen Beilagen.



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Vorspeisen

„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

„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





„Schössle Waldstätterhof“

 Salatschüssel zum selber Schöpfen mit bunten Blattsalaten, CHF 13.00
 verfeinert mit Rucola, Sprossen, Nüssen und Belper Knolle
an einer Feigenvinaigrette

 **Grüner Salat** CHF 9.00
 serviert mit unserem Hausdressing

 **Bunt gemischter Salat** CHF 11.00
 serviert mit unserem Hausdressing

Suppen

 Tessiner Minestrone	CHF 10.50
 Tagessuppe (unsere Servicemitarbeitende informieren Sie gerne)	CHF 6.50
  Hausgemachte Gemüsebouillon mit Flädli	CHF 6.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

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 Portweinjus,
Safranrisotto und glasiertem Baby-Gemüse

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

„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 mit Pommes-frites

vom Schwein
vom Kalb

CHF 37.50
CHF 43.50

Rindsentrecôte im Pfändli



mit Café de Paris, 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 Röschi“

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



Fischgerichte

„Dä Balche uf Lozärner Art“



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

CHF 37.00

„dä Saibling vo Bremgarte“



Grilliertes Saiblingsfilet mit Artischocken und getrockneten Tomaten
auf Blattspinat
Orangerisotto

CHF 39.00





vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte


Vegetarische Gerichte

„Röschi mit Chääs“

 Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti
 überbacken mit würzigem Bergkäse



CHF 19.50

„G´föllti Pasta“

 Saccottini gefüllt mit Steinpilzen
geschwenkt in brauner Butter mit Salbei und Champignons
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.

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

Balchen

CH

Saibling

CH

Käsefondue

CH vom Chäs Barmettler, Luzern

