

I piatti di cacciagione



Crema di zucca aromatizzata all'Amaretto
con semi di zucca tostati

CHF 12.50



Consommé con carne di selvaggina
e fungo porcino

CHF 13.00



Insalata di formentino con uovo tritato e lardo abbrustolito
Dressing ai mirtilli rossi

CHF 12.50



Insalatiera autunnale
Lattuga mista con uva, noci, fichi, mandarini
e gallinacci saltati
Dressing al mandarino

CHF 14.50






La nostra carne di selvaggina proviene dall'Austria e dalla Germania.



piatti vegetariani



piatti senza glutine

- | | | | |
|--|--|-----|-------|
|  | Bauletti di pasta farciti di zucca
con pinoli e prezzemolo tritato
Burro fuso raffinato al pepe | CHF | 24.50 |
| 
 | Piatto vegetariano di selvaggina „Waldstätterhof“
Gnocchi tedeschi casalinghi, cavolo rosso, mela ai mirtilli,
pera in vino rosso, cavolini di Bruxelles e marroni glassati
servito con salsa ai gallinacci | CHF | 26.00 |
|  | Salmi di capriolo alla cacciatora
con lardo, crostini e cipolline
servito con gnocchi tedeschi casalinghi, cavolo rosso,
mela ai mirtilli, cavolini di Bruxelles e marroni glassati | CHF | 36.00 |
|  | Scaloppina saltata di capriolo in salsa al ginepro
servito con gnocchi tedeschi casalinghi, cavolo rosso,
mela ai mirtilli, cavolini di Bruxelles e marroni glassati | CHF | 39.00 |


La nostra carne di selvaggina proviene dall'Austria e dalla Germania.




piatti vegetariani




piatti senza glutine

 Tagliata di costata di cervo con salsa ai cantarelli
servita con gnocchi tedeschi casalinghi, cavolo rosso,
mela ai mirtilli, cavolini di Bruxelles e marroni glassati CHF 46.00

 "Bratwurst" di cervo servita in padellina
con salsa di vino rosso alle cipolle, cavolo rosso
e gnocchi tedeschi casalinghi CHF 26.00

Con minimo 2 persone (servito in 2 portate)

 Lombata arrostita di capriolo per persona CHF 52.00
servita con gnocchi tedeschi casalinghi, cavolo rosso,
frutti ai mirtilli rossi, cavolini di Bruxelles e marroni glassati
Salsa ai gallinacci

La nostra carne di selvaggina proviene dall'Austria e dalla Germania.

La fondue chinoise



A partire da due persone

per persona

CHF 51.00

Come entrata, Vi serviamo una insalata mista croccante.

Approfittate di una scelta di carni di prima qualità: Fettine di manzo, vitello, agnello e pollo, che lasciate cuocere in un saporito brodo al tavolo.

Per accompagnamento, Vi proponiamo sei salse casalinghe, diversi contorni e patate fritte o riso a scelta.

Ogni venerdì (da ottobre ad aprile)

Vi serviamo la fondue chinoise a discrezione sul buffet

per persona

CHF 51.00

Per primo iniziate con una insalata mista.

In seguito continuate con la nostra scelta di carni di prima qualità, le salse casalinghe e i diversi contorni.



piatti vegetariani



piatti senza glutine

Come aperitivo, o solo per aguzzare l'appetito

Tagliere di formaggi



Vari tipi di formaggio secondo la scelta del giorno
con cipolline, cetriolini, olive e frutta essiccata
serviti con pane con pasta madre e burro casalingo alle erbe

CHF 19.00

Tagliere di salumi e formaggio

con prosciutto crudo e cotto, carne secca grigionese,
stuzzichini di formaggio, rafano, olive, cipolline e cetriolini
serviti con pane con pasta madre e burro casalingo alle erbe

CHF 23.00



piatti vegetariani



piatti senza glutine

Gli antipasti

Salmerino di Bremgarten (Canton Argovia)

Filetto di salmerino affumicato con salsa alla senape
servita con contorno d'insalata, pane tostato e burro

CHF 22.50

Bistecca di manzo alla tartara (dalle 12:00 – 14:00 und von 17:30 – 22:00 Uhr)


 preparata al tavolo a Vostro desiderio
servita con pane tostato e burro

CHF 28.00


Le minestre

Zuppa d'orzo grigionese
con strisce di carne secca grigionese

CHF 13.00

 Zuppa d'orzo vegetariana

CHF 10.50

 Minestra del giorno (informateVi presso i nostri collaboratori)

CHF 6.50

  Brodo vegetale casalingo Celestina

CHF 6.50

Le insalatiere

Insalatiera "Waldstätterhof"



Insalatiera con varia lattuga, rucola,
germogli, noci e formaggio di Belp (BE)
Vinaigrette ai fichi

CHF 13.00

Insalatiera alle proteine



Insalatiera con scarola,
pomodorini e tofu saltato
Dressing allo yoghurt e alle arance

CHF 14.50

Insalatiera con bollito di manzo



Bollito di manzo svizzero con vinaigrette alla verdura
arricchito con cipolle viola ed erba cipollina
servito con patatine al vapore

CHF 24.00



piatti vegetariani



piatti senza glutine

Pollastro "Ribelmals": Una specialità di Mörschwil (San Gallo)

Il pollastro "Ribelmals" è una specie svizzera che cresce lentamente. Gli animali sono tenuti in piccoli greggi e in modo adeguato alla loro specie. Il loro mangime consiste praticamente solo in mais Ribel, prodotto dalla Ribelmals AOP nella Valle del Reno, San Gallo. Questo mais ha una tradizione lunghissima di più di 300 anni

L'allevazione dura quasi il doppio di quella dei polli tradizionali. Grazie al mangime speciale e la lenta crescita, i pollastri hanno un sapore unico. Provatelo Voi stessi!

Pollastro "Ribelmals"



Petto di pollastro arrostito su risotto allo zafferano e al tartufo
guarnito di radicchio bianco glassato

CHF 44.00



piatti vegetariani



piatti senza glutine

I piatti di carne

Padellina "Waldstätterhof"



Salsiccia di maiale o di vitello del macellaio lucernese Doggwiler con roesti al burro, lardo arrostito e un uovo fritto biologico servita con salsa alle cipolle

CHF 26.50

Salsiccette alla bernese



Wurstel del macellaio lucernese Doggwiler farciti di formaggio Emmental e avvolti in lardo affumicato accompagnati da bastoncini di patate e bouquet d'insalata

CHF 22.50

Polpettone alle erbe

Polpettone casalingo di vitello alle erbe e ai tuberi servito con patate novelle arrostito

CHF 29.00



piatti vegetariani



piatti senza glutine

Sminuzzato alla zurighese



Sminuzzato di vitello alla zurighese
con leggera salsa ai funghi
Roesti croccante

CHF 36.00

Una specialità Lucernese: "Lozärner Fritschipastetli"

Palline di carne di vitello in salsa scura demi-glace
con acini marinati in Cognac
serviti in timballo di pasta sfoglia
con verdura stagionale

CHF 36.50

Cordon Bleu „Zafferano“



farcito di prosciutto affumicato, fili di zafferano
e formaggio di montagna, servito con verdura
Patate fritte o crocchette

di maiale
di vitello

CHF 37.50

CHF 43.50

Entrecôte di manzo in padellina



con burro Café de Paris, patate saltate,
verdura e pomodoro alla provenzale

CHF 38.00



piatti vegetariani



piatti senza glutine

Bistecca di manzo alla tartara (dalle 12:00 – 14:00 e dalle 17:30 – 22:00)



preparata al tavolo a Vostro desiderio
servita con pane tostato e burro

CHF 36.00

Un piatto del nostro vicino orientale



"Wiener Schnitzel" originale
con patate fritte e verdura

CHF 36.00

„Roesti “



Roesti croccante di patate
con lardo e prosciutto, guarnito di un uovo biologico fritto

CHF 22.50




piatti vegetariani



piatti senza glutine


I piatti di pesce

Il pesce persico alla lucernese

-  Filetto di persico fritto in padella alla lucernese
con limone, capperi e pomodoro
Patate lesse e verdura del mercato locale
- CHF 35.00

Filettato e preparato per Voi al tavolo

(dalle 12:00 – 14:00 e dalle 17:30 – 22:00)

-  Trota frita in padella
servita con burro fuso e patate al prezzemolo
Verdura del mercato locale
- CHF 38.00



piatti vegetariani



piatti senza glutine

I piatti vegetariani


Roesti al formaggio

 Roesti croccante di patate
 gratinata con formaggio aromatico di montagna CHF 19.50

"Pizokel" alla grigionese

 "Pizokel" con verdura stagionale
serviti con formaggio grattugiato CHF 25.50


Pasta all'appenzellese

 Pasta farcita di formaggio appenzellese
servita con pesto casereccio all' aglio orsino CHF 25.00

„Äpler Hörnli“

 Maccaroncini in salsa cremosa
guarniti di cipolle arrostate
serviti con mousse di mele CHF 21.00


Una specialità della svizzera romanda

-  Fonduta al formaggio del formaggioio lucernese Barmettler CHF 27.00
servita con dadi di pane e piccole patate,
cetriolini, cipolline e pannocchiette

Sminuzzato alla zurighese

-  **Tofu o quorn** sminuzzato alla zurighese CHF 26.50
 con salsa cremosa leggera ai funghi
e Roesti croccante

" Vegi Pastetli "

-  **Tofu o quorn** servito in timballo di pasta sfoglia CHF 26.50
con funghi in leggera salsa cremosa
servito con riso o verdura stagionale

Tofu: Semi di soia da coltivazioni biologiche controllate vengono messi in ammollo e ridotti in purea.
Sapevate che la prima ricetta di tofu risale al 164 a.C.?

Quorn: È prodotto dalla proteina di un fungo che cresce in modo naturale sul terreno.
Il Quorn è un prodotto molto amato per il suo ridotto contenuto di grassi e per essere privo di colesterolo.
È invece ricco di fibre e proteine di alto valore.

Dichiarazione delle carni

Maiale, manzo, vitello e carne macinata
Salsiccia di vitello, maiale, wuerstel
Prosciutto crudo e cotto, carne dei Grigioni
Pollo
Pollastro "Ribelmais"

CH Macelleria Gabriel, Wolfenschiessen/LU
CH Macelleria Doggwiler, Lucerna
CH
CH
CH Geflügelgourmet Mörschwil, SG

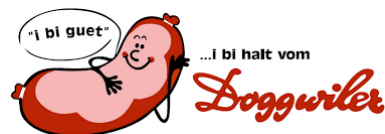
Dichiarazione dei pesci

Trota
Coregone
Salmerino

CH
CH
CH

Fonduta al formaggio

CH del formaggio Barmettler, Lucerna



piatti vegetariani



piatti senza glutine