

# 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 hauptsächlich 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.

Unsere Chef de Service und ihre Crew 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.

Biljana Markovic, F&B Managerin

und das ganze Serviceteam

## Wildkarte



Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen und Eierschwämmli  
an Preiselbeer-Dressing

CHF 12.50

Bunter Herbstsalat mit Trauben, Feigen und Hirsch-Schinken  
Orangen-Balsamicodressing

CHF 18.50



Kürbis-Kokosnuss-Suppe  
mit karamellisierten Kürbiskernen

CHF 12.50



Steinpilz-Cappuccino mit Petersilienwurzel-Chips  
und Portulak

CHF 12.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

<p>Filet vom jungen Wildschwein  überbacken mit Marroni-Honig-Kruste  Gebratene hausgemachte Quarkgnocchi  Herbstliche Gemüse garnitur  Serviert im Pfännli</p>	CHF 38.50
<p>Rosa gebratene Rehschnitzel mit Morchelrahmsauce  Hausgemachte Spätzli  Rotkraut, Rosenkohl und Marroni</p>	CHF 41.00
<p>Tranchiertes Hirschentrecôte  Orangen-Chili-Sauce mit Kumquats  Safran-Tagliatelline  Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut und Marroni</p>	CHF 38.50





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



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

	Wildbratwurst mit Röstzwiebeln an rassiger Rotweinsauce Gebratene Schupfnudeln Rotkraut und Marroni	CHF	29.50
	Vegetarischer Herbststeller Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Marroni und Birnen-Chutney serviert mit Eierschwämmli-sauce	CHF	29.00
	Kürbis-Rondelli geschwenkt in brauner Butter mit gerösteten Cashewnüssen, Trauben, Apfelcrumble und getrockneten Feigen	CHF	28.50

**Unser Wildfleisch stammt aus Deutschland und Österreich**




vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

## Vorspeisen

 	<b>Grillierter Dallenwiler Ziegenkäse im Zucchettimantel</b> mariniert mit Honig, Balsamico und Olivenöl serviert mit buntem Salatstrauss, Apfelspalten und Nüssen	CHF	22.00
	<b>Bündner Mostbröckli-Carpaccio</b> mit Rucola, mit Zitronenöl, Feigenbalsamico und gehobelter Belper Knolle	CHF	19.50
	<b>Duett vom SWISS Alpin Lachs und Forellenmousse</b> auf Gurkencarpaccio mit Wildkräutersalat, Honig-Senf-Sauce und Toast	CHF	23.50
 	<b>Grüner Salat</b> serviert mit unserem Hausdressing	CHF	9.00
 	<b>Bunt gemischter Salat</b> serviert mit unserem Hausdressing	CHF	11.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

## Suppen



**Karotten-Birnenschaumsuppe**  
mit karamellisiertem Ingwer

CHF 11.50



**Tagessuppe**

(unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne)

CHF 7.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

## Fleischgerichte

„**d´Ribelmals-Poularde**“ (20 Minuten Zubereitungszeit)

Im Ofen gebratene Alpsteiner Poulardenbrust mit karamellisiertem Apfel-Calvadosjus, Quarkgnocchi und glasiertem Babygemüse

CHF 44.00



„**Frischi Chalbsläberli**“

In Butter sautierte Kalbsleber mit Schalotten und Balsamicojus  
Knusprige Rösti und Bohnenbündeli

CHF 37.00

"**Zarts Chalbsrückesteak**"

im Pfeffermantel mit Kräuterhollandaise  
Maiskroketten und Marktgemüse

CHF 44.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte



### **„Chalbsgschnätzlets Züri Art“**

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

CHF 40.00

### **„Osso-buco“**

In Rotwein geschmorte Kalbshaxe  
Frische Tagliatelle  
Tomate Provençale

CHF 38.50

### **„Original Lozärner Fritschipastetli“**

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

CHF 38.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte





### „s´Tatar vo dä Rindshuft“

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

als Vorspeise

(160g)  
( 90g)

CHF 39.00  
CHF 29.00



### „Waldstätter-Pfändli“

Schweins- oder Kalbsbratwurst  
mit Butterrösti, gebratenem Speck und einem Spiegelei serviert  
an Zwiebelsauce

CHF 29.50



### Rindsentrecôte im Pfändli

mit Café de Paris, Bratkartoffeln,  
Gemüse und provenzalischer Tomate

CHF 44.00



### „Wäärschafti Röshti“

Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti  
überbacken mit Bergkäse  
mit Speck, Schinken und einem Spiegelei

CHF 26.50



## Fischgerichte



### "Grilliert Schwizer Felchefilets"

Champignons und Cherrytomaten  
Gebratene Kartoffelviertel  
und sautierte Zucchini

CHF 41.00



### „Pochierter Saibling noch Zuger Art“

mit Weissweinsauce  
Safranreis  
und Gemüsebouquet

CHF 41.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

## Vegetarische Gerichte



### „Capunet Pus’ciavin“

Hausgemachte Spinatnocken mit brauner Butter,  
gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan-Reibkäse  
Mit Bündner Mostbröckli

CHF 25.50

Zuschlag

CHF 6.00



### „Äpler Hörnli“

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

CHF 23.50



 „Chäsfondue“

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

CHF 29.50



 „Vegane Mini Samosa“

mit Tomatencoulis auf grillierten, marinierten Auberginen  
Zucchettischeiben und Peperonistreifen  
mit Bratkartoffeln

CHF 29.50



 „Vegetarischs Gschnätzlets Stroganoff“

**Quorn oder Tofu** als Geschnetzeltes Stroganoff  
mit Peperonistreifen, Essiggurken und Zwiebeln  
serviert mit goldbrauner Rösti und glasierten Babykarotten

CHF 29.50

**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	CH
Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst	CH
Rohschinken, Schinken, Bündner Fleisch	CH
Poulet	CH
Ribelmais-Poularde	CH

### **Deklaration Fisch**

Forelle	CH
Felchen	CH
Saibling	CH
Lachs	CH

Gericht	Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere	Schwefeldioxid	Hülsenfrüchte
Grüner Salat	Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne														
Bunt gemischter Salat	Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne														
Ziegenkäse							x	x	x					x	x
Mostbröckli - Carpaccio	x					x	x		x	x				x	
Lachs und Forellenmousse	x		x	x		x	x		x	x				x	
Tatar Rindshuft	x		x	x			x			x					
Tagessuppe	Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne														
Karotten-Birnensuppe	x						x		x						
Riebelmais Poularde	x		x				x		x	x				x	
Waldstätter Pfändli			x				x		x	x				x	
Züri Geschnetzeltes							x		x					x	
Fritschipastetli	x		x				x		x					x	
Cordon Bleu			x				x							x	
Rindsentrecôte			x				x		x	x					
Kalbsleber									x					x	
Rösti Speck/Schinken/Ei/ Käse			x				x		x						
Felchenfilet				x			x		x	x					
Saibling				x			x		x	x					
Kalbsrückensteak	x		x				x		x	x					
Osso buco	x		x				x		x	x				x	
Älpler Hörnli	x		x				x		x						
Käsefondue	x						x							x	
Quorn Stroganoff							x		x	x		x		x	
Samosa	x					x			x	x	x			x	
Capunet	x		x				x		x	x		x			