

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, Chef de Service

und das ganze Serviceteam

Aktuell Frühling



Spargelcremesuppe
mit Spargelstückli und knusprigen Erdbeeren

CHF 12.50

Bärlauchcremesuppe
mit Bündnerfleischstroh und Brotcroutons

CHF 12.50



Spargelsalat
mit Swiss Alpin Lachs
Wildkräutersalat und Tomaten-Vinaigrette

CHF 23.00



Portion weisser und grüner Spargel
mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln

Vorspeise
Hauptgang

CHF 23.00
CHF 28.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte



Waldi Cordon bleu

gefüllt mit Landrauchschinken und Luzerner Rahmkäse
serviert mit Pommes frites
Gemüsebouquet

Kalb
Schwein

CHF 45.00
CHF 39.00



Tranchiertes Rindsentrecôte

mit Bärlauch-Hollandaise
serviert mit Weissm Spargel
und gebratenen neuen Bratkartoffeln

CHF 45.00

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel

mit Portweinjus
Brandteigkartoffeln
Spargelragout

CHF 38.00



Grillierte Kalbsschnitzel

mit Tomaten-Hollandaise
auf Weissm und grünem Spargel
und Mascarpone-Risotto

CHF 45.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Grilliertes Schweizer Forellenfilet

mit Sauce Bearnaise
Hausgemachte Bärlauchgnocchi
Gemüsebouquet

CHF 41.00

Frische Tagliatelle

mit Zitronen-Hollandaise
Spargelstückli, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln
und Artischocken
verfeinert mit Belper Knolle

CHF 28.00

Gratinierte Spargeln

weisser und grüner Spargel
überbacken mit Sauce Hollandaise und Hüttenkäse
serviert mit gebratenen neuen Kartoffeln

CHF 28.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Vorspeisen

 	Grillierter Dallenwiler Ziegenkäse im Zucchettimantel mariniert mit Honig, Balsamico und Olivenöl serviert mit buntem Salatstrauss, Apfelspalten und Nüssen	CHF	22.00
	Bündner Mostbröckli-Carpaccio mit Rucola, mit Zitronenöl, Feigenbalsamico und gehobelter Belper Knolle	CHF	19.50
	Duett vom SWISS Alpin Lachs und Forellenmousse auf Gurkencarpaccio mit Wildkräutersalat, Honig-Senf-Sauce und Toast	CHF	24.50
 	Grüner Salat serviert mit unserem Hausdressing	CHF	9.00
 	Bunt gemischter Salat serviert mit unserem Hausdressing	CHF	11.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte



Karotten-Birnenschaumsuppe
mit kandiertem Ingwer

CHF 12.50



Tagessuppe

(unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne)

CHF 8.50



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 39.00

"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 Röstli

CHF 41.00

„Osso-buco“

In Rotwein geschmorte Kalbshaxe
Frische Tagliatelle
Tomate Provençale

CHF 39.50

„Original Lozärner Fritschipastetli“

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

CHF 39.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte



„s´Tatar vo dä Rindshuft“

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

als Vorspeise

(150g)
(90g)

CHF 39.00
CHF 31.00



„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 45.00



„Wäärschafti Röschi“

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

CHF 27.50



Fischgerichte



"Grilliert Schweizer Felchefilets"

Champignons und Cherrytomaten
Gebratene Kartoffelviertel
und sautierte Zucchini

CHF 41.00



„Pochierter Saibling nach 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 27.50

Zuschlag

CHF 6.00



„Äpler Hörnli“

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

CHF 24.50



 „Chäsfondue“

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

CHF 33.00



 „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			