

# Liebe Gäste !!



-lich willkommen im Gasthaus zur Waldegg.

## Bankett - Menüvorschläge

### Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b> mit französischem <b>oder</b> italienischem Dressing	Fr. 9.00
<b>Saisonal gemischter Salat</b> mit französischem <b>oder</b> italienischem Dressing	Fr. 11.50
<b>Tomaten-Mozzarellasalat</b> mit gerösteten Tomaten und italienischem Büffelmozzarella	Fr. 16.50
<b>Gourmet Teller</b> Saisonales Assortiment von Köstlichkeiten: Terrine, Rauchlachs, Tatar – nach Absprache	Fr. 18.00
<b>Waldegg-Plättli</b> gemischte Charcuterie, Käse und Essiggemüse	Fr. 23.50
<b>Gemüsecrèmesuppe oder Bouillon mit Einlage</b> nach Ihren Wünschen	Fr. 7.50

## Hauptgänge

<b>Schweinshalsbraten</b> (ab 10 Personen) mit Portwein Sauce / Champignon Rahmsauce	Fr. 24.50
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit saftigem Schinken und kräftigem Bergkäse gefüllt	Fr. 29.50
<b>Schweinssteak vom Nierstück</b> mit hausgemachter Kräuterbutter / Pommery Senf Sauce / als Fitnesssteller mit Salaten	Fr. 28.50
<b>Geschmorter Rindsbraten</b> (ab 10 Personen) mit kräftiger Rotweinsauce	Fr. 27.50
<b>Rindsfilet Medaillons</b> (180 g) mit Sauce Bernaise / Portwein-Jus / Café de Paris-Butter	Fr. 47.50
<b>Klassisches Geschnetzeltes</b> „Luzerner Art“ vom Kalb mit Pilzrahmsauce „Stroganov“ vom Poulet mit Paprikasauce	Fr. 35.50 Fr. 26.50
<b>Traditionelle Blätterteigpastetli</b> mit Pouletstreifen und Kalbsbrätchögeli in Rahmsauce, dazu Erbsli und Rüepli	Fr. 22.50
<b>Forellenfilet oder Lachstranche</b> mit Sauce Hollandaise / Weisswein Sauce / Mandelbutter	Tagespreis

**Unsere Hausspezialität:**  
**Fleisch serviert auf dem heissen Granitstein mit drei verschiedenen Saucen**  
(bis max. 15 Personen)

Rindsentrecôte	200g	Fr. 45.50	300g	Fr. 55.50
Straussenfilet	200g	Fr. 35.50	300g	Fr. 45.50
Lammfilet	200g	Fr. 37.50	300g	Fr. 47.50

## Vegetarisch



<b>Spaghetti / Tagliatelle / Ravioli</b> (saisonale Füllung) al arrabiata / Carbonara / al funghi	Fr. 22.50
<b>Walliser Rösti</b> mit gerösteten Tomaten und Käse überbacken	Fr. 21.50
<b>Reichhaltiger Gemüseteller</b> min. 5 Sorten Gemüse je nach Marktangebot, dazu ein Spiegelei	Fr. 21.50
<b>Traditionelle Blätterteigpastetli</b> mit gemischtem Pilzragout, dazu Erbsli und Rüeblli	Fr. 22.50

## Kinder Gerichte

<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites und Rüeblli	Fr. 11.00
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert mit Pommes frites und Rüeblli	Fr. 14.00
<b>Äplermakaronen</b> mit Apfelschnitzen	Fr. 9.50
<b>Penne</b> mit Tomatensauce	Fr. 9.50

Alle Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.

Pommes frites	Rösti-Kroketten	Kartoffelgratin
Teigwaren	Kartoffelstock	Salzkartoffeln
	hausgemachte Spätzli	Trockenreis

**Für einen effizienten und reibungslosen Service bitten wir Sie,  
sich bei Ihrer Auswahl auf ein einheitliches Menü zu beschränken.**

### Deklaration:

Schwein	Schweiz	Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz	Rind	Schweiz
Strauss	Süd Afrika	Lamm	Neuseeländ
Fisch	Schweiz/ Europa	Charcuterie	Schweiz/ Duetschland

## Dessert

<b>Dessertteller „Surprise“</b> mit drei verschiedenen Leckereien aus der Patisserie	Fr. 14.50
<b>Caramelchöpfli</b> garniert mit Früchten und Rahm	Fr. 8.50
<b>Saisonale Früchte Wähen</b> (Apfel, Aprikosen, Zwetschgen, Bananen-Schokolade) mit Rahm mit einer Kugel Glacé und Rahm	Fr. 7.50 Fr. 10.50
<b>Lauwarme Apfelchüechli</b> in Zimt-Zucker gewendet mit Vanillesauce <b>oder</b> Vanille Glacé	Fr. 11.50

## Glacé-Klassiker

<b>Coupe „Dänemark“</b> 2 Kugeln Vanilleglacé mit warmer Schoggisauce und Rahm Fr. 7.50	<b>Eiskaffee „Waldegg“</b> Luftig aufgeschlagene Moccaglacé mit einem Schuss Kirsch verfeinert und Rahmhaube garniert Fr. 8.50	<b>Coupe „Maison“</b> Saisonaler Fruchtsalat mit 2 Kugeln Glacé nach Wahl und Rahm Fr. 8.50
---	--	---

### Unsere Glacé Aromen:

Vanille, Schoko, Mocca, Erdbeer, Caramellita, Zwetschgen, Zitrone, Aprikose