



-lich willkommen im Gasthaus zur Waldegg.

Bankettmenue-Vorschläge



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit französischem oder italienischem Dressing	Fr. 9.50
Saisonal gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing	Fr. 11.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit gerösteten Tomaten und italienischem Büffelmozzarella	Fr. 17.50
Gourmet Teller Saisonales Assortiment von Köstlichkeiten: Terrine, Rauchlachs, Tatar – nach Absprache	Fr. 18.00
Waldegg-Plättli gemischte Charcuterie, Käse und Essiggemüse	Fr. 25.50
Verschiedene Gemüsesuppen oder Bouillon mit Einlage nach Ihren Wünschen	Fr. 7.50

Hauptgänge

Schweinhalsbraten (ab 10 Personen) mit Portwein Sauce / Champignon Rahmsauce	Fr. 24.50
Cordon bleu vom Schwein mit saftigem Schinken und kräftigem Bergkäse gefüllt	Fr. 32.00
Schweinssteak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter / Pommery Senf Sauce / als Fitnesssteller mit Salaten	Fr. 28.50
Geschmorter Rindsbraten (ab 10 Personen) mit kräftiger Rotweinsauce	Fr. 35.00
Herfort Rindsfilet aus Irland (200 gr) mit Sauce Bernaise / Portwein-Jus / Café de Paris-Butter	Fr. 58.00
Klassisches Geschnetzeltes „Luzerner Art“ vom Kalb mit Pilzrahmsauce	Fr. 39.50
„Stroganov“ vom Poulet mit Paprikasauce	Fr. 26.50
Traditionelle Blätterteigpastetli Kalbsbrätchögeli in Rahmsauce, dazu Erbsli und Rüeblli	Fr. 27.50
Forellenfilet, Saibling oder Felchenfilet mit Sauce Hollandaise / Weisswein Sauce / Mandelbutter	Fr. 32.00
Unsere Hausspezialität (bis max. 15 Personen)	



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

CH-Rindsentrecôte	200g	Fr. 45.50	300g	Fr. 55.50
Straussenfilet	200g	Fr. 35.50	300g	Fr. 45.50

**Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.
Pommes frites, Kroketten, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Teigwaren, Trockenreis**

Vegetarisch

Äplermagronen mit frittierten Zwiebeln und Apfelschnitzen	Fr. 22.50
Reichhaltiger Gemüseteller Verschiedene saisonale Gemüse auf Wunsch auch mit Spiegelei	Fr. 21.50
Blätterteigpastetli mit Steinpilzfüllung dazu Saisongemüse oder Pommes frites	Fr. 25.50
Röstipastetli mit Gemüsefüllung dazu Saisongemüse oder Pommes frites	Fr. 23.50



Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Rüeblli	Fr. 11.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Rüeblli	Fr. 14.00
Äplermagronen mit Apfelschnitzen	Fr. 11.50
Penne mit Tomatensauce	Fr. 9.50

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	Charcuterie	Schweiz/ Duetschland
Fisch	Schweiz/ Europa		



Dessertteller „Waldegg“ (ab 10 Personen) mit drei verschiedenen Leckereien aus der Patisserie	Fr. 16.50
Karamelchöpfli (ab 10 Personen) garniert mit Früchten und Rahm	Fr. 8.50
Lauwarme Apfelchüechli in Zimt-Zucker gewendet mit Vanillesauce oder Vanille Glacé	Fr. 11.50

Glacé-Klassiker

Coupe „Dänemark“ 2 Kugeln Vanilleglacé mit warmer Schoggisauce und Rahm Fr. 9.50	Eiskaffee „Waldegg“ Luftig aufgeschlagene Moccaglacé2 mit einem Schuss Kirsch verfeinert mit und Rahmhaube garniert Fr. 11.50	Coupe Zwetschgen 2 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune Fr. 10.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

Unsere Glacé Aromen:

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

Sie können auch Ihr Dessert direkt vor Ort von unserer reichhaltigen Glacékarte auswählen