

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit französischer oder italienischem Dressing
mixed leaf salad with ranche dressing or vinegrait dressing
Fr. 9.50



Saisonal gemischter Salat

mit französischer oder italienischem Dressing
seasonal vegetable salad with ranche dressing or vinegrait dressing
Fr.11.50



Hausgemachte Fischknusperli mit Sauce Tartar

home made battered perch filet with tartar sauce
Fr.19.50



Tartar vom Rind

zubereitet nach ihren Wünschen: mild- mittel- scharf serviert mit Toastbrot
raw marinated beef minz: mild-, middle-, spicy seasoned, served with toast

Portion Fr. 29.50
½ Portion Fr. 23.50



Suppen

Fischsuppe „Waldegg“

boillabaise style fish soup
Fr. 12.50



Tagessuppe

soup of the da
Fr. 7.50



Unsere Hausspezialitäten

Unsere Hausspezialität sind verschiedene Fleischstück serviert auf dem heissen Granitstein mit 3 verschiedenen Saucen

our house speciality is different cuts of meat served on a hot granit stone with three different sauces

Schweizer Rindsentrecôte Premium / Entrecôte beef sirloin

200gr Fr. 45.50 300gr Fr. 55.50

Straussenfilet / ostrich filet

200gr Fr. 35.50 300gr Fr. 45.50

Inklusive 1 Beilage nach Wahl

Pommes Frites oder **Kroketten** oder **Gemüsebouquet**,

French-fried potatoes, potato croquettes, vegetables selection

Kombinationen von Gemüse und Kroketten oder **Gemüse und Pommes frites**

vegetable and croquettes or French fries combination



Jede weitere Beilage / additionnal side dish

Fr. 5.00



Tête à Tête

auf der Platte serviert

Enrecôte double ab 2 Personen / double steak with homemade herb butter
Überbacken mit hausgemachtem Cafe der Paris und Gemüse



1 Beilagen nach Ihrer Wal

Pommes Frites oder **Kroketten** oder **Makkaroni**

French-fried potatoes, potato croquettes, macaroni



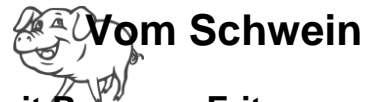
Fr. 43.00 pro Person



Kalbsgeschnetzeltes „Luzerner Art“ im Pfännchen serviert mit Champignon Rahmsauce und Rösti
veal stripes „Luzern style“, served with mushroom sauce and potato hash brow
Fr. 39.00



Kalbsteak 200 gr an Portwein Jus mit Kroketten und Gemüse
veal steak with portwine sauce with croquettes and vegetables
Fr.43.00



Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse
breadet pork milanese with french-fried potatoes and vegetable
Fr. 26.00



Schweins Cordon bleu mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse
breadet pork milanese filled with ham and cheese, french-fried potatoes and vegetables
Fr. 32.00



Hardy's Bauernbratwurst 220g mit Zwiebelsauce und Rösti oder Pommes Frites
pork sausage with onion sauce and potato hash brownP
Fr. 24.50



Marinierte Pouletflügeli mit Pommes Frites und kleinem grünen Salat
breaded chicken thigh and brest with dip sauces
Fr. 24.50



**Blattsalat mit grillierten Pouletbruststreifen, Champignons und sonnengetrocknete Tomaten
mit französischem oder italienischem Dressing**
mixed leaf salad with grilled chicken breast, mushroom and sundried tomatoes with french or vinegrait dressing
Fr. 23.50




Vegetarisch

Äpler Makkaroni mit frittierten Zwiebeln und Apfelschnitzen
maccaroni and cheese with fried onion and poached apple segments
Fr. 22.50



Rösti Pastetli

2 Pastetli mit Mischgemüse oder Kombination von Mischgemüse und Pommes frites
2x potato hash brown cup with filling of your choice, served with mixed vegetables or french-fried potatoes

mit Steinpilzfüllung / with porcini filling 
Fr. 26.50



mit Kalbs Brätchügeli / with veal sausage meat filling
Fr. 27.50



mit Saisonaler Gemüsefüllung / with seasonal vegetable filling 
Fr. 23.50



Fisch

Hausgemachte Fischknusperli mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Gemüse oder als als Fitnesssteller
home made battered perch filet with tartar sauce, steamed potatoes and vegetables or with mixed salad
Fr. 29.50



Fisch des Tages fangfrischer Fisch: zubereitet „a la mode du chef“
fish of the day, prepared to the chefs idea
Fr. 32.00



Für den kleinen Hunger

Salatteller mit Ei mit französischem oder italienischem Dressing

main cours portion seasonal vegetable salad with hard boiled egg and chois of dressing

Fr.18.50



Waldegg Plättli gemischt mit Charcuterie, Käse und Einmachgemüse

charcuterie platter with cheese optional meat or cheese only, with pickles

kleine Portion Fr. 18.50

grosse Portion Fr. 23.50



Urchiger Wurst- oder Wurst-Käsesalat

Cervelat mit oder ohne Käse, mit Essiggurken und Kaper Gremolata, Zwiebeln angerichtet auf knackigem Blattsalat

Porksausage with or without chees, pickels, onion and salade leaves

Fr. 14.50 / Fr. 16.50



Ofenfrische, knusprige Flammkuchen

Flammkuchen Original - Crème fraîche, geriebener Käse, Zwiebeln und Speckwürfel

French Pizza: with crème fraîche, grated cheese, onion and bacon

Fr. 18.50



Flammkuchen Vegetarisch - Crème fraîche, geriebener Käse, Saisongemüse

French Pizza: with crème fraîche and seasonal vegetable

Fr. 19.50



Flammkuchen Lachs – Crème fraîs, geriebener Käse und Rauchlachs

French Pizza: with crème fraîche, grated cheese and smoked salmon

Fr. 23.50



Deklaration

Rind / beef
Enrecôte double / double steak
Rindsfilet / beef filet
Kalb / veal
Schwein / pork
Strauss / ostrich
Geflügel / chicken
Wurstwaren / sausages and cold meat
Egli Fisch / perch fish

Schweiz / Switzerland
Australien, Südamerika / Australien, Southamerika
Irland / Ireland
Schweiz / Switzerland
Schweiz / Switzerland
Süd Afrika / South Afrika
Schweiz / Switzerland
Schweiz, EU / Switzerland, EU
EU / EU

Allergene Deklaration Symbolerklärung

allergenic declaration symbol explanation



Glutenhaltige Getreide
wheat



Milch und Erzeugnisse daraus
dairy



Senf und Erzeugnisse daraus
mustard



Eier
egg



Fisch und Erzeugnisse daraus
fish



Soja und Erzeugnisse daraus
soybeans



Krebstiere
crustacean



Sellerie und Erzeugnisse daraus
celeriac



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
peanuts



Schalenfrüchte
tree nuts



Sesam und Erzeugnisse daraus
sesame seeds



Weichtiere und Erzeugnisse daraus
molluscs



Vegetarische Gerichte
vegetarian dishes