



Sommer in der Waldegg

Apéritif Empfehlung



Aperol Spritz
Aperol, Prosecco
Mineralwasser, Orangenschnitz
Fr.11.00

Hausapéritif
Pimm's Nr.1, Ginger Ale
Minze, Gurken- und Zitronenscheibe
Fr. 9.50

Alkoholfreier Hausapéritif
Limettensaft, Ginger Ale
Minze, Gurken- und Zitronenscheibe
Fr. 7.50

Dazu empfehlen wir Ihnen unsere verschiedenen Flammkuchen !!!



Gluschtige Sommergerichte

Urchiger Wurstsalat - Cervelat mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln mit oder ohne gemischtem Salat

einfach Fr. 14.50
garniert Fr. 18.50

Urchiger Wurst-Käsesalat - Cervelat mit Käse, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln mit oder ohne gemischtem Salat

einfach Fr. 15.50
garniert Fr. 19.50

Porksausage with or without cheese, pickles and onion with or without assorted vegetables and green salad

Bunter Blattsalat mit grillierten Pouletbruststreifen, Champignon und sonnengetrockneten Tomaten

Mixed leaf salad with grilled chicken breast, mushroom and sundried tomatoes with french or italian dressing
Fr. 23.50

Tomaten Mozzarellasalat mit grösteten Tomaten und feinstem Büffelmozzarella

Tomatoes and mozzarella cheese salad

Vorspeise Fr. 14.50
Hauptgang Fr. 18.50

Siedfleischsalat „Waldegg“ mit Gurken, Kapern garniert mit Zwiebelringen an italienischem Dressing

Boiled beef salad with capers, onion rings and italian dressing
Fr. 22.50



Sommer in der Waldegg

Waldegg Burger

Ciabatta Brot gefüllt mit BBQ Pulled Beef, Senf, Kabissalat und Essiggurken dazu Pommes frites
BBQ pulled beef burger in a Ciabatta bun with Mustard, coleslaw salad, pickles and french fries potatoes
Fr. 29.50

Fitnesssteller

Schweinshohrückensteak mit Kräuterbutter oder pikanter Barbecuesauce
Pork Rib eye steak with herb butter and barbecuesauce
Fr. 28.50

Schweizer Premium Rindsentrecôte mit Café de Paris überbacken
Swiss Gourmet beef gratinated with herb butter sauce
Fr. 45.50

Pouletbrustfächer mit Kräuterbutter oder pikanter Barbecuesauce
Chicken breast with herb butter or barbecuesauce
Fr. 26.50

Hausgemachte Fischchnusperli mit Tartare Sauce
Fried buttered fish fingers with tartar sauce
Fr. 29.00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen bunt gemischte Salate mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing
Our fitness meal come with assorted vegetable- and green leave salads with french or italien dressing

Weinempfehlung



Weisswein

Chardonnay AOC Barrique 2015
Traubensorte – Chardonnay
L'Hôpital Pourtalès, Neuchâtel
dl Fr. 8.00
7.5 dl Fr. 53.00

Rotwein

La Segreta Il Rosso Sicilia DOC 2016
Traubensorten – Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc
Azienda Agricole Planeta, Sizilien
dl Fr. 7.50
7.5 dl Fr. 49.00