

Vorspeisen



Bunter Blattsalat mit französischem oder italienischem Dressing
mixed leaf salad with french or italien dressing

Fr. 9.00

Saisonal gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing
seasonal vegetable salad with french oder italien dressing

Fr. 11.50



Tartar vom Rind

zubereitet nach ihren Wünschen: mild- mittel- scharf, serviert mit Toastbrot und Butter
raw marinated beef mince: mild-, semi-, spicy seasoned, served with toast

Portion 140 gr Fr. 29.50 **kleine Portion 70 gr** Fr. 23.50

mit Cognac Fr. 3.50

Suppen

Fischsuppe „Waldegg“
bouillabaisse style fish soup

Fr. 12.50

Tagessuppe
soup of the day

Fr. 7.50



Fleischgerichte

**Unsere Hausspezialität sind verschiedene Fleischstück
serviert auf dem heissen Granitstein mit 3 verschiedenen Saucen**
our house speciality are different cuts of meat served on a hot granit stone with three different sauces

Schweizer Rindsentrecôte Premium / entrecôte beef sirloin 200g oder 300g
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, Kroketten, Gemüsebouquet, Kombination Kroketten/Gemüse oder Pommes frites/Gemüse
French-fried potatoes, potatoes croquettes, vegetables, selection of vegetables and croquettes or french fries and vegetables

Jede weitere Beilage / additionnal side dish
Fr. 5.00

Aus der Pfanne



Kalbsgeschnetzeltes „Luzerner Art“ im Pfännchen serviert mit Champignon-Rahmsauce und Rösti
veal stripes „Lucerne style“, served with mushroom sauce and potato hash brown
Fr. 37.50

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und frisches Marktgemüse
breaded pork or veal milanese with french-fried potatoes and vegetable
Fr. 25.00

Schweins Cordonbleu mit Pommes frites und frisches Marktgemüse
breaded pork or veal milanese filled with ham and cheese french-fried potatoes and vegetables
Fr. 32.00

Hardy's Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes frites
pork sausage with onion, potato hash brown or french-fried potatoes
Fr. 24.50

Pouletflügeli Marinierte Pouletflügeli, Pommes frites und kleiner grüner Salat
breaded chicken wings, french-fried potatoes and green leave salad
Fr. 24.00

Vegetarisch

Äpler Magronen mit frittierten Zwiebeln und Apfelschnitzen
swiss macaroni and cheese with fried onion and poached apple segments
Fr. 21.50



Fisch

Unsere Hausspezialität !!!

Hausgemachte Eglichnusperli
mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Gemüse oder gemischtem Salat
home made battered perch filet with tartar sauce, steamed potatoes and vegetables or with vegetables salades
Fr. 28.50

Tagesfisch

fangfrischer Fisch: zubereitet „a la mode du chef“
fish of the day, prepared to the chefs idea
Nach Marktpreis

Beilagen / Side dishes

Pommes frites, Kroketten, Rösti, Salzkartoffeln, Marktgemüse
french-fried potatoes, potato croquettes, potato hash brown
boiled potatoes, market vegetable, side salad
Fr. 5.00

Für den kleinen Hunger

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 Wurstsalat / Wurst-Käsesalat - Cervelat mit oder ohne Käse, garniert mit Gurken, Zwiebeln und knackigem Blattsalat
Porksausage with or without cheese, pickles, onions and salad leaves

Wurstsalat Fr. 14.50 **Wurst-Käsesalat** Fr. 16.50

Hausgemachte Eglichnusperli mit Sauce Tartar

home made fried fish fingers with sauce tartar

Fr. 19.50

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 mit Eierschwämmli - Crème fraîche, geriebener Käse, Eierschwämmli und Kürbiskernen

French Pizza: with crème fraîche, grated cheese, chanterelles and pumpkin seeds

Fr. 25.00

Deklaration

Rind / beef

Kalb / veal

Hirsch, Reh / deer, cervine

Schwein / pork

Strauss / ostrich

Wurstwaren / cold meat

Egli Fisch / perch fish

Lammfilet / lamb loin

Rauchlachs / smoked salmon

Fasan / pheasant

Geflügel / chicken

Schweiz / Switzerland

Schweiz / Switzerland

Deutschland / Germany

Schweiz / Switzerland

Süd Afrika / South Africa

Schweiz, EU / Switzerland / EU

Schweiz, EU / Switzerland, EU

Neuseeland / New Zealand

Norwegen / Norway

Grossbritannien / Great Britain

Schweiz / Switzerland