

SALATE & VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Kernen
mixed leaf salad with roasted seeds

Hauptgang Bowle

Fr. 9.50
Fr. 15.50



Saisonal gemischter Rohkostsalat mit Blattsalaten
seasonal vegetable salad and leaf salad

Hauptgang Bowle

Fr. 11.50
Fr. 18.50



Dressing nach Wahl: italienisch oder französisch
choose your dressing: ranche or vinegrait

Urchiger Wurst-Käsesalat

einfach

Fr. 15.50

Cervelat mit Käse, Essiggurken, Kapern, Zwiebeln und gemischtem Salat
porks sausage with cheese, pickels, onions and mixed salad

garniert

Fr. 19.50

Tartar vom Rind, zubereitet nach Ihren Wünschen:
mild – mittel – scharf, serviert mit Toast und Butter
beef steak tatar: mild – middle – spicy, with toast and butter

½ Portion

Fr. 23.50

Portion

Fr. 31.00

Hausgemachte Egli-Knusperli mit Sauce Tartar
home made battered perch filet with sauce tartar

Fr. 19.50



SUPPEN

Fischsuppe „Waldegg“ in würzigem Sud mit knusprigen Crôutons
bouillabaise style fish soup with crispy croutons

Fr. 14.50

Tagessuppe – täglich frisch zubereitet
soup of the day

Fr. 8.50

KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes „Luzerner Art“
mit Champignon-Rahmsauce und Rösti
veal stripes „Luzern style“, mushroom sauce and rösti

*Fr. 39.00

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Saisongemüse
breaded pork milanese with french fries and vegetables

*Fr. 26.00

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Saisongemüse
breaded pork milanese filled with ham and cheese, french fries and vegetables

Fr. 32.00

Hardy's Bauernbratwurst (220g) mit Zwiebelsauce und Rösti
pork sausage with onion sauce and rösti

Fr. 24.50

Egli-Knusperli im frischen Bierteig ausgebacken
mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Gemüse
*home made battered perch filet with sauce tartar,
steamed potatoes and vegetables*

*Fr. 31.00



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




*Fr. 34.50



*Als kleinere Portion erhältlich mit Reduktion von Fr. 5.00 / Gericht
discount for half portion Fr. 5.00 / dish

PASTA UND VEGETARISCH

Feine Tagliolini ...

... mit Entrecôte-Streifen in rassischer Pfeffersauce <i>stripes of entrecote sirloin beef in spicy pepper sauce</i>	*Fr. 36.50	
...mit Pouletwürfel, frischem Gemüse, Parmesan und Pesto <i>chicken cubes, vegetables, parmesan, pesto</i>	*Fr. 26.50	
...mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten und Rucicola (rassig) <i>olive oil, garlic, tomatoes, rocket (spicy)</i>	*Fr. 22.00	
Kichererbsencurry „Casimir Art“ mit Gemüse und Reis <i>chickpea curry with vegetables and rice</i>	*Fr. 23.50	
Röstipastetli mit Steinpilzrahmsauce und Gemüse <i>rösti pastetli with mushroom sauce and vegetables</i>	*Fr. 25.50	

DEKLARATION

Rind – Kalb – Schwein / *beef – veal – pork*
Geflügel / *chicken*
Känguru / *kanguru*
Wurstwaren / *sausages and cold meat*
Egli / *perch*

Schweiz / *Switzerland*
Schweiz / *Switzerland*
Australien / *Australia*
Schweiz, EU / *Switzerland, EU*
EU / *EU*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie sich bitte bei unseren Service-Mitarbeitern.
In case of allergies or incompatibilities, please contact our service staff for further information.

WALDEGG - HIT

Fleisch nach Wahl serviert auf dem heissen Granitstein - mit drei verschiedenen Saucen
Meat of your choice served on a hot granit stone with three different sauces

Känguru-Entrecôte	200g	Fr. 29.50
<i>kangaru sirloin</i>	300g	Fr. 37.50
Premium Rindsentrecôte	200g	Fr. 45.50
<i>premium beef sirloin</i>	300g	Fr. 53.50
Lammfilet	200g	Fr. 33.50
<i>lamb fillet</i>	300g	Fr. 41.50

Eine Beilage nach Wahl:
incl. one side dish:

Pommes Frites
french fries

Rösti-Kroketten
potato croquettes

Saisongemüse
vegetable selection

Beilagen-Kombination:
side dish-combination:

Gemüse und Rösti-Kroketten
vegetables an potato croquettes

Gemüse und Pommes frites
vegetables and french fries

Süssspeisen

Gerührter Eiskaffee mit Rahm und Kirsch verfeinert <i>ice coffee with cream and Kirsch</i>	Fr. 11.50
Leichte Quark – Joghurtcreme mit saisonalem Früchtekompott <i>yogurt - curd creme with compot</i>	Fr. 10.50
Caramelköppli mit Rahm <i>homemade caramel flan served with cream</i>	Fr. 9.50
Saisonaler Fruchtsalat nature oder mit Aprikosensorbet <i>fresh fruit salad served with cream or apricot ice cream</i>	Fr. 8.50 Fr. 11.50
Hausgemachtes Schoggiküchlein mit Vanilleglace <i>homemade chocolate cake with ice cream</i>	Fr. 7.50
“Le Colonel”, Sorbet Citron mit einem Schuss Wodka <i>lemon sorbet with wodka</i>	Fr. 10.50

Glacé-Aromen:

Vanille		Chocolat			Caramelissimo
	Erdbeer			Mocca	
Citron		Zwetschge			Aprikose
		Preis pro Kugel	Fr. 3.50		
		Rahmzuschlag	Fr. 1.50		