

# Herzlich Willkommen im Gasthaus Waldibrüggli

Einfach, ehrlich und Saisonal ist unsere Küche!  
Wir verwenden Regionale und natürlich vorwiegend  
Schweizer Produkte.

Das Wild stammt aus dem Schiltwald etwa 5 Minuten vom Gasthaus entfernt!  
Ein „Waldmannsheil“ der Jagdgesellschaft vom Schiltwald.

Für eine gemütliche und ungezwungene Atmosphäre umsorgt Sie das  
*Waldibrüggli Team. Dieses steht Ihnen auch gerne mit Rat und Tat zur  
Seite, wenn es um die Auswahl eines speziellen Gerichtes oder einer guten  
Flasche Wein geht.*

Es freut uns sehr, Sie bei uns Kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Franz Marfurt mit Team



Planen Sie ein Familien, Firmen oder sonst ein Anlass gerne sind wir für Sie da.

Buchen Sie unsere Räumlichkeiten wie:

die alte Gaststube (bis 45 Plätze)

der Garten (bis 120 Plätze)

das Restaurant (bis 55 Plätze) für Ihren Anlass.

Verlangen Sie unsere Bankett Dokumentation.

Besuchen Sie unsere Webseite oder auf Facebook oder Instagram und lassen Sie sich inspirieren.

Wir beraten Sie gerne so, dass Ihr Anlass zum Erfolg wird.

Besten Dank.

## Salate / Vorspeisen

<b>Grüner Salat mit Ei</b> <b>mit Hausdressing oder Italienischer Salatsauce</b> Salade à l'œuf et des herbes au dressing à la maison ou dressing italienne Green salad with egg and herbs with house dressing or Italian dressing Insalata verde con l'uovo e le erbe con la casa condimento o salsa italiana		CHF 8.50
<b>Kleiner Gemischter Salat</b> <b>mit French-Dressing angemacht</b> Salade mêlée au dressing à la maison ou dressing Italienne Mixed salad with house dressing or Italian dressing Insalata mista con la casa condimento o salsa italiana		CHF 10.50
<b>Märtsalat ( in der Schüssel serviert )</b> <b>mit Hausdressing oder Italienischer Salatsauce</b> Salade du marché au dressing à la maison ou dressing italienne (Servi dans le bol) Market salad with house dressing or Italian dressing (served in a bowl) Insalata mercato con la casa condimento o salsa italiana (Servito nella ciotola)	pro Person	CHF 7.50
<b>Geräucherte Entenbruststreifen und Entenleber auf Herbstsalat</b> Lanières de magret de canard fumé au foie de canard sur un bouquet de salade Smoked duck breast strips with duck liver on a salad bouquet Strisce di petto d'anatra affumicate con fegato d'anatra su un bouquet di insalata		CHF 22.50
<b>Rindstartar von der Napf-Region</b> <b>mit Toast und Butter</b> Tartare de bœuf de la région du Napf servi avec du pain grillé et du beurre Beef tartare from the Napf region served with toast and butter Tartare di manzo dalla regione del Napf servito con pane tostato e burro	Vorspeise Hauptgang	CHF 19.50 CHF 32.50
<b>Bunter Herbstsalat mit gebratenen Pilzen und Speck</b> Salade d'automne coloré avec champignons rôtis et du bacon habillé avec vinaigrette balsamique Colorful autumn salad with roasted mushrooms and Bacon dressed with balsamic vinaigrette Insalata autunno con funghi arrosto e pancetta Condita con vinaigrette balsamico		CHF 12.50

**Eisbergsalat mit Wildsauschinken CH/AUT  
mit Italienischer Salatsauce**

CHF 14.50

La salade iceberg avec jambon de sanglier avec dressing italienne  
Iceberg salad with ham of wild boar with Italian dressing  
Lattuga iceberg con prosciutto di cinghiale con salsa italiana

## Suppe

**Tagessuppe**

CHF 6.50

**Fragen Sie uns!**

Soupe du jour «Demander-nous!»  
Fine soup of the day "Ask us!"  
Belle zuppa del giorno "Basta chiedere a noi!"

**Kürbissuppe mit einer Rahmhaube  
und Curry verfeinert**

CHF 8.50

Soupe de potiron au crème fouetté et curry affinée  
Pumpkin soup with whipped cream and curry refined  
Zuppa di zucca con crema e curry raffinato

**Feine Pilzrahmsuppe  
mit Kräutern (Eine feine Sache!)**

CHF 9.50

Crème de fleur de bois aux fines herbes (une bonne chose!)  
Mushroom soup with herbs (a good thing!)  
Zuppa ai funghi con le erbe (una buona cosa!)

## Aus unserer vegetarischen Küche

### Steinpilz Tortellini an einer Kräuterbutter

CHF 24.50

Gigant au cèpe e beurre aux fines herbes

Gigantic with herbs butter

Giganti con funghi porcini con burro alle erbe

### Vegetarischer Wildteller

CHF 26.50

#### Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und einem Mirza-Apfel und Halber-Birne

Plat végétarien sauvage Spaetzle, chou rouge, chou de Bruxelles,

Châtaignes et une pomme Mirza et poire

Vegetarian and a Mirza apple and pear Wild dish Spaetzle, red cabbage,

Brussels sprouts, chestnuts

Piatto vegetariano selvaggio Spaetzle, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, le castagne e una mela Mirza e pera

### Spätzlipfanne

CHF 24.50

#### mit Käse und gerösteten Zwiebeln

Spätzlipfanne avec du fromage et d'oignons sautés

Spätzlipfanne with cheese and roasted onions

Spätzlipfanne con formaggio e cipolle arrostate

## Fisch

### Gebratene Zanderfilets auf einem Rahmsauerkrautbeet serviert mit Salzkartoffeln

CHF 34.50

Filet de Sander sauté sur lit de choucroute, servi avec de pommes nature

Roasted Pike perch on cream sauerkraut beet served with salt potatoes

Arrosto filetti di lucioperca al crauti e patate bollite

# Wild-Gerichte

Wild-principale / Wild main course/ Selvaggio corso principale

## Wildbratwurst mit einer Zwiebelsauce CHF 21.50

Saucisse sauvage à la sauce à l'oignon  
Wild sausage with onion sauce  
Salsiccia selvatica con salsa di cipolle

## Rehpfeffer St.Hubertus CHF 33.50

Civet de chevreuil «St.Hubertus»  
Marinated venison stew served „St. Hubertus“  
Civè di capriolo „ST. Hubertus“

## Hirschpfeffer Jäger Art CHF 29.50

Civet de cerf « Chasseur »  
Jugged venison „ Hunter style“  
Civè di cervo „stile cacciatore “

## Gebratene Rehschnitzel CHF 36.50 an einer leichte Wildrahmsauce

Escalpes de chevreuil sauce à la crème léger sauvage  
Roasted Venison escalope on a light cream sauce  
Arrosto di capriolo scaloppa su una luce salsa di panna

## Fein gebratene Hirschschnitzel an einer Rosmarinsauce CHF 36.50

Escalopes de cerf sautées au lard, sauce au romarin  
Venison escallops with rosemary sauce  
Scaloppina di cervo con salsa al rosmarino

## Im Ofen gebratener Rehrücken ab 2 Person CHF 49.50 nach Traditioneller Art (min. 20 Minuten) pro Person

Selle de chevreuil au four de façon traditionnelle (min. 20 Minute)  
Oven-roasted venison traditional way richly garnished (min. 20 minutes)  
Capriolo al forno tradizionale modo riccamente guarnita! (Min. 20 minuti)

Wir servieren zu allen Hauptgängen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und glacierten Maronis dazu!

\*\*\*

Nous servons à tous les plats principaux Frisettes, chou rouge, chou de Bruxelles, poire de canneberges et de marrons glacés.

\*\*\*

We serve to all main dishes dumplings, red cabbage, Brussels sprouts, pear with cranberries and glazed chestnuts.

\*\*\*

Serviamo a tutti i principali piatti gnocchetti tedeschi, il cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, pera con mirtilli e castagne glassate.

Wir verwenden vorwiegend **Wild vom Schiltwald** (Emmen), als Ergänzung verwenden wir Österreichisches Wild und das Geflügel aus Frankreich.

\*\*\*

Nous utilisons essentiellement du **gibier de Schiltwald** (Emmen), que nous complétons par du gibier d'Autriche et des volailles de France.

\*\*\*

*Our **game** is sourced mostly from the **Schilt Forest** (Emmen), supplemented by Austrian game and poultry from France.*

\*\*\*

Utilizziamo prevalentemente la **selvaggina dello Schiltwald** (Emmen), cui affianchiamo selvaggina austriaca e pollame francese.

## Für unsere Fleischliebhaber

**Gebratenes Riesen Cordon-bleu mit Schweinefleisch** CHF 36.50

**Pommes frites und Gemüse**

Géant Cordon bleu de porc et avec pommes frites et légumes  
Giant Cordon bleu with pork and with French fries and vegetables  
Gigante Cordon bleu con carne di maiale con patatine fritte e verdure

**Panierte Schweineschnitzel** CHF 27.50

**Pommes frites und Gemüse**

Escalpes de porc panée avec pommes frites et légumes  
Breaded pork escalope with French fries and vegetables  
Scaloppina di maiale impanata con patatine fritte e verdure

**Gebratenes Riesen Cordon-bleu mit Kalbfleisch** CHF 47.50

**mit Gemüse vom Markt und der \*Beilage Ihrer Wahl**

Géant Cordon bleu de veau et légumes. Supplément de choix  
Giant Cordon bleu with veal and vegetables. Side dish of choice  
Gigante Cordon bleu con carne di vitello e verdure. Supplemento di scelta

**Wienerschnitzel mit Kalbfleisch** CHF 38.50

**mit Gemüse vom Markt und der \*Beilage Ihrer Wahl**

Escalpes de veau panée et légumes. Supplément de choix  
Breaded veal escalope with vegetables. Side dish of choice  
Scaloppina di vitello impanata con verdure. Supplemento di scelta

**Beilagen\* Reis, Nudeln, Pommes frites**

Garniture: Riz, Nouilles, Pommes frites  
Garnish: Rice, Noodles, French fries  
Guarnire: Riso, Tagliatelle, Patatine fritte

**Kurz gebratene Kalbsleber mit Madeirasauce** CHF 35.50

**serviert mit Butter-Rösti**

Foie de veau sauté sauce madère servi avec rösti au beurre  
Stir-fried calf's liver with Madeira sauce served with butter rösti  
Fegato di vitello saltati in padella con salsa Madeira serviti rösti con burro



**Schweins Rahmschnitzel mit Champignons Sauce  
mit Nudeln und Gemüse** CHF 27.50

Escalopes de porc à la crème aux champignons avec des nouilles et légumes  
Pork escallops with mushrooms sauce with noodles and vegetables  
Scaloppina di maiale con salsa di funghi con tagliatelle e verdure

**Hausgemachter „Waldibrüggli-Burger“ mit Pommes frites** CHF 28.50

(Burger aus Rindfleisch von der Napf Region 230gr)

Maison "Waldibrüggli-Burger" avec des frites (Bœuf de la région du Napf 230gr)

Homemade "Waldibrüggli-Burger" with French fries (Beef from the Napf region 230gr)

Fatti in casa "Waldibrüggli-Burger" con patatine fritte (Manzo dalla regione del Napf 230gr)

**mit Entenleber** avec foie gras d'oie, with duck liver, grasso d'anatra + CHF 12.50

**Gebratenes Rindsfilet, Rotweinjus und Kräuterbutter** CHF 46.50  
**serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse**

Tournedos de Bœuf, sauce au vin rouge servi avec des croquettes de pommes de terre et légumes

Beef tenderloin steak with red wine sauce served with potato croquettes and vegetables

Medaglione di filetto di manzo, salsa al vino rosso servito con crocchette di patate e verdure

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage. Fragen Sie uns.

Das Waldibrüggli verwendet vorwiegend Fleisch und Fleischprodukte aus artgerechter Haltung.

Rind	Region Napf / Luzern / Schweiz / Uruguay
Kalb	Region Napf / Luzern / Schweiz
Schwein	Region Napf / Luzern / Schweiz
Poulet	Schweiz / Frankreich
Lammfleisch	Schweiz / Neuseeland / Australien
Wurstwaren	Region Napf / Luzern Schweiz / Italien
Fisch und Krustentiere	Schweiz, Deutschland, Russland, Nordatlantik und Vietnam



Natürlich legen wir grossen Wert auf eine hohe Qualität und auf Schonende Fangmethoden. Die Nachhaltigkeit soll bewahrt werden

Wir verwenden Freiland Eier von der Familie Bachmann aus Malters.

Für unsere Gerichte verwenden wir Regionaler Käse mit Qualität. Ohne Farbe und Konservierungsstoffe.

Wir kochen mit liebe und nach den Grundsatz der „GHP“ (Gute Herstellung Praxis)

Ihr Waldibrüggli-Team

## Desserts aus der Waldibrüggli Küche

<b>Portion Vermicelles mit Kirsch</b>	CHF 9.50
<b>mit Meringuesbrösmeli und Schlagrahm</b>	½ Portion CHF 6.50
Portion vermicelles avec la cerise et des meringues à la crème fouettée Portion Vermicelles with cherry with meringues and whipped cream Porzione Vermicelles con ciliegio con meringhe e panna montata	
<b>Coupe Nesselrode mit Meringues</b>	CHF 11.50
<b>Vanilleglace und Schlagrahm</b>	
Coupe Nesselrode avec de la glace à la vanille et meringue chantilly Coupe Nesselrode with meringue vanilla ice cream and whipped cream Coupe Nesselrode con meringa gelato alla vaniglia e panna montata	
<b>Warme Rotwein-Birne mit Irisch Cream</b>	CHF 13.50
<b>Glace und Schlagrahm</b>	
Chaudes poire de vin rouge et glace aux marron, crème fouettée Warm red wine pear and whipped cream and Irish ice-cream Caldo pera vino rosso e gelato con castagne crema Irish	
<b>Caramelchöpfli garniert mit Rahm</b>	CHF 8.50
Crème renversée au caramel crème fouettée Caramel cream pudding with whipped cream Crema al caramello con panna	
<b>Grosis Brönnti Creme</b>	CHF 8.50
<b>mit Meringuebrösmeli</b>	
Crème brûlée Grand-mère Caramel dessert cream grandmother style Crema bruciata nonna	
<b>Emmentaler Meringues mit Rahm</b>	CHF 8.50
Meringue Chantilly Meringue with whipped cream Meringa alla crema montata	
<b>Emmentaler Meringues mit Vanilleglace und Rahm</b>	CHF 11.50
Meringue Chantilly avec glace à la vanille Meringue with whipped cream with vanilla ice-cream Meringa alla crema montata, gelato vaniglia	
<b>Heisses Schokoladen-Törtchen mit Vanilleglace</b>	CHF 13.50
Tarte au chocolat chaud avec glace à vanille Hot chocolate tart with vanilla ice cream Crostata di cioccolato calda con gelato alla vaniglia	