

# HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS WALDIBRÜGGLI

Einfach, ehrlich und Saisonal ist unsere Küche

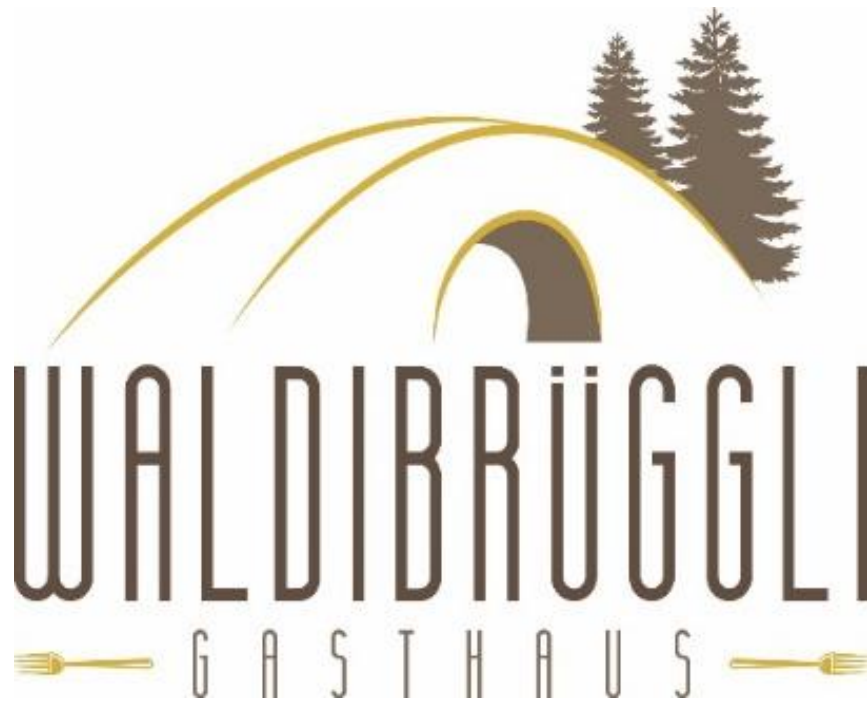
Wir verwenden Regionale und natürlich vorwiegend  
Schweizer Produkte.

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 oder besuchen Sie uns auf unsere Webseite oder auf Social Media und lassen Sie sich inspirieren.

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

**Besten Dank**

# ZUM STARTEN

## TO START

Grüner Salat mit Ei mit Hausdressing oder Italienischer Salatsauce Green salad with egg and herbs with house dressing or Italian dressing	CHF 8.50
Kleiner Gemischter Salat mit French-Dressing angemacht Mixed salad with house dressing or Italian dressing	CHF 10.50
Märitsalat (in der Schüssel serviert) mit Hausdressing oder Italienischer Salatsauce Market salad with house dressing or Italian dressing (served in bowl)	pro Person CHF 7.50
Krevetten Cocktail mit Toast und Butter Shrimps Cocktail, with toast and butter	CHF 19.50
Rindstartar von der Napf-Region serviert mit Toast und Butter Beef tartare from the Napf region served with toast and butter	Vorspeise CHF 19.50 Hauptgang CHF 32.50
Gebackenes Markbein mit Kambotscha Pfeffer Roasted marrow-bone with Cambodia pepper	CHF 13.50



# SUPPEN

## SOUPS

Tagessuppe - Fragen Sie uns! Fine soup of the day - "Ask us!"	CHF 6.50
Feine Weissweinsuppe mit einer Kräuter-Rahmhaube White wine - cream soup with herbs and whipped cream	CHF 9.50
Hummersuppe Lobster Soup	CHF 11.50

# VEGETARISCHE GERICHTE

## VEGETARIAN DISHES

Feine Tagliatelle mit einer Pilzsauce Tagliatelle with a mushroom sauce	CHF 24.50
Bunter Gemüseteller mit Ei Colorful vegetables plate with Egg	CHF 25.50
Überbackene Ricotta-Spinat Ricciole Baked Ricotta-Spinach Ricciole	CHF 24.50



# AUS DEM WASSER

## OUT OF THE WATER

Kurz gebratene Riesenkrevetten mit Kräuter auf einem Reis-Beet mit Marktgemüse Fried king prawns on a rice bed and vegetables from the market	CHF 36.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Hollandaise mit Nudeln und feines Gemüse Roasted sea bass fillet with hollandaise sauce, noodles and vegetables	CHF 36.50
Ravioli mit Scampi-Füllung und Hummersauce Ravioli with a scampi filling with a lobster sauce	CHF 34.50

# VON DER WIESE

FROM THE MEADOW

Gebratenes Riesen Cordon-bleu mit Schweinefleisch      gross CHF 35.50  
Giant Cordon bleu with pork      klein CHF 29.50

Gebratenes Riesen Cordon-bleu mit Kalbfleisch      CHF 47.50  
Giant Cordon bleu with veal

Panierte Schweinsschnitzel      CHF 27.50  
Breaded crumbed pork escalope

Wienerschnitzel mit Kalbfleisch      CHF 38.50  
Breaded crumbed veal escalope

serviert mit Gemüse vom Markt und eine Beilage nach Ihrer Wahl:  
served with vegetables and a side dish of your choice:

- Reis Rice
- Nudeln Noodles
- Pommes frites French fries



Schweins Rahmschnitzel mit Champignons Sauce      CHF 27.50  
Nudeln und Gemüse vom Markt  
Pork escalopes with mushrooms sauce with noodles and vegetables

Kurz gebratene Kalbsleber mit Madeirasauce      CHF 35.50  
serviert mit Butter-Rösti  
Stir-fried calf's liver with Madeira sauce served with butter rösti

Geschmorte Kalbskopf-Bäggli an einer Rotweinsauce      CHF 38.50  
mit Kartoffelstock und Gemüse  
Braised calf's cheeks on a red wine sauce with mashed potatoes and vegetables

Hausgemachter „Waldibrüggli-Burger“ mit Pommes frites Burger aus Rindfleisch von der napf-region 230gr [Winter Edition] Homemade "Waldibrüggli-Burger" with French fries (Beef from the Napf region 230gr)	CHF 28.50
mit Entenleber with duck liver	+CHF 12.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Nudeln und Gemüse vom Markt sliced veal zurich style with noodles and vegetables	CHF 36.50
Gebratenes Rindsfilet mit einem Portweinjus serviert mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse Roasted beef fillet with a Portweinjus served with potato croquettes and vegetables	CHF 49.50
Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch und mit Käse überbacken Gratinate cannelloni stuffed with beef	CHF 26.50
Möchten Sie eine kleinere Portion? Machen wir gerne Would you like a smaller portion? It's a pleasure for us to do it	-CHF 3.00



## Unsere Weinempfehlung

OUR WINE RECOMMENDATION

Weiss Burgunder Murri Gris Südtirol A 100% Weiss Burgunder	10cl CHF 6.50
Château Lion Beaulieu Reservé Bordeaux F 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon	10cl CHF 7.50

# HAUSGEMACHTE DESSERT'S

## HOMEMADE DESSERTS

Portion Vermicelles mit Kirsch mit Meringuesbrösmeli und Schlagrahm	CHF 9.50 ½ Portion CHF 6.50
Portion Vermicelles with cherry snaps, meringues and whipped cream	
Coupe Nesselrode mit Meringues Vanilleglace und Schlagrahm	CHF 11.50
Coupe Nesselrode with meringue, vanilla ice cream and whipped cream	
Warme Rotwein-Birne mit Zimtglace und Schlagrahm	CHF 13.50
Warm red wine pear and whipped cream and cinnamon ice-cream	
Caramelchöpfli garniert mit Rahm	CHF 8.50
Caramel cream pudding with whipped cream	
Grosis Brönnti Creme mit Meringuebrösmeli	CHF 8.50
Caramel dessert cream grandmother style	
Emmentaler Meringues mit Rahm	CHF 8.50
Meringue with whipped cream	
Emmentaler Meringues mit Vanilleglace und Rahm	CHF 11.50
Meringue with whipped cream with vanilla ice-cream	
Heisses Schokoladen-Törtchen mit Vanilleglace	CHF 13.50
Hot chocolate tart with vanilla ice cream	



Oder ein Coupe aus der Glace Karte  
Or a coupe from the Ice cream Menu

Liebe Gäste,

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien

Allergens: Please inform our staff about any inconsistencies and allergies

Preise: Kleine Portion –CHF 3.00

Prices: small portion –CHF 3.00

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt

All prices in CHF incl. the statutory 7.7% VAT



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

\* Kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Fisch und Krustentiere aus der 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