

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 und Team

ZUM STARTEN

TO START

Grüner Salat mit Ei mit Hausdressing oder Italienischer Salatsauce Green salad with egg, with house dressing or Italian dressing	CHF 8.50
Kleiner Gemischter Salat mit Hausdressing angemacht small mixed salad with house dressing	CHF 10.50
Märitsalat (in der Schüssel serviert) mit Hausdressing oder Italienischer Salatsauce Market salad with house dressing or Italian dressing (served in a bowl)	pro Person CHF 7.50
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
Geräucherte Entenbruststreifen auf Herbstsalat Smoked duck breast strips on autumn salad bouquet	CHF 17.50
Nüsslisalat mit Champignons und Speck mit einer Balsamico Vinaigrette Corn salad with mushrooms and bacon with balsamic vinaigrette	CHF 15.50
Bunter Herbstsalat mit Wildsauschnen Colourful autumn salad with wild boar ham	CHF 16.50



SUPPEN

SOUPS

Tagessuppe Soup of the day	CHF 6.50
Kürbissuppe mit Ingwer und einer Rahmhaube Pumpkin soup with ginger and whipped cream	CHF 8.50
Feine Sauerkrautcreme mit Kräutern Sauerkraut soup with herbs	CHF 9.50



VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Tagliatelle mit einer Pilzsauce Tagliatelle with mushroom Sauce	CHF 25.50
Vegetarischer Wildteller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchtegarnitur Vegetarian wildplate with Spätzli, red cabbage, brussels sprouts, chestnuts and fruit garnish	CHF 26.50
Spätzlipfanne mit Käse und gerösteten Zwiebeln Spätzlipfanne with cheese and roasted onions	CHF 25.50



AUS DEM WASSER

OUT OF THE WATER

Gebratene Zanderfilets auf einem Rahmsauerkrautbeet CHF 36.50
serviert mit Salzkartoffeln
Roasted Pike perch on cream sauerkraut beet served with salt potatoes

Kurz gebratene Krevetten mit Knoblauch und Kräuter CHF 37.50
serviert mit Tagliatelle mit Cherry Tomaten
Fried king prawns with garlic and herbs served with Tagliatelle
and cherry tomatoes



Unsere Weinempfehlung

OUR WINE RECOMMENDATION

Pinot Grigio Pasch&Söhne – Bammental D 10cl CHF 6.80
100% Pinot Grigio

Bar Noir Cave du Liquidambar – Wallis CH 10cl CHF 7.80
Merlot und Cornalin Barrique

WILD-GERICHTE

FROM THE FOREST

Wildsaubratwurst mit einer Zwiebelsauce
Wild boar sausage wit onion sauce CHF 21.50

Rehpfeffer nach Art des Chef's
Marinated venison stew chefs style CHF 34.50

Hirschpfeffer Jäger Art
Jugged venison Hunter style CHF 33.50

Gebratene Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce
Roasted venison escalope on a light cream sauce CHF 38.50

Hirschrückenfilet an einer Pfeffersauce
Venison fillet on a pepper sauce CHF 36.50

Im Ofen gebratener Rehrücken pro Person
Traditioneller Art (min. 20 Minuten) CHF 54.50
Oven-roasted venison traditional style richly garnished

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birnen, Äpfel Preiselbeeren
und glacierte Maroni dazu.

served with spätzli, red cabbage,Brussels sprouts, pear,appel with cranberries
and glazed chestnuts.



VON DER WIESE

FROM THE MEADOW

Gebratenes Riesen Cordon-bleu mit Schweinefleisch gross CHF 37.50
Giant Cordon bleu with pork klein CHF 30.50

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 39.50
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



VON DER WIESE

FROM THE MEADOW

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

Hausgemachter „Waldibrüggli-Burger“ mit Pommes frites CHF 28.50
Burger aus Rindfleisch von der Napf-Region - 230gr
Homemade "Waldibrüggli-Burger" with French fries
(Beef from the Napf region -230gr)

Gebratenes Rindsfilet mit einem Portweinjus CHF 48.50
serviert mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse
Roasted beef fillet with a Port wine jus
served with potato croquettes and vegetables

Feines Rinds-Hohrücken Steak mit Kräuterbutter CHF 36.50
Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt
Beef steak with herb butter roasted potatoes and vegetables

Möchten Sie eine kleinere Portion? Machen wir gerne. -CHF 3.00
Would you like a smaller portion? It's a pleasure for us to do it



HAUSGEMACHTE DESSERTS

HOMEMADE DESSERTS

Portion Vermicelles mit Kirsch	CHF	10.80
Portion vermicelle with cherry brandy	½ Portion CHF	7.80
Coupe Nesselrode mit Meringues Vanilleglace uns Schlagrahm	CHF	11.80
Coupe Nesselrode with meringue, vanilla ice cream and whipped cream		
Heisse Zwetschgen in der Badewanne serviert mit Zimtglace und Schlagrahm	CHF	14.80
Hot plums served in the bathtub with cinnamon ice cream and whipped cream		
Caramelchöpfli garniert mit Rahm	CHF	8.80
Caramel cream pudding with whipped cream		
Grosis Brönnti Creme mit Meringuebrösmeli	CHF	8.80
Caramel cream grandmother style with meringue crumbs		
Emmentaler Meringues mit Rahm	CHF	8.80
Emmentaler Meringue with whipped cream		
Emmentaler Meringues mit Vanilleglace und Rahm	CHF	11.80
Emmentaler Meringue with whipped cream and vanilla ice cream		
Tageskuchen mit Rahm	CHF	5.80
Cake of de Day with whipped cream		



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

Liebe Gäste,

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien 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 Malter.

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

Unser Brot kommt aus der Bäckerei Brioche und der Bäckerei Hüsler

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

Waldibrüggli-Team