



Einen wunderschönen Winter
wünscht Ihnen das Hotel Waldrand

Öppis voruus, appetizer, entrée

Bouillon mit Einlage, bouillon, bouillon de légumes CHF. 10.50

Rassige Currysuppe, potage au curry épicé, curried cream soup CHF. 14.50

Gemischter- oder Blattsalat, mixed salad or leaf salad, salade mixte ou verte
CHF. 10.50

Nüsslersalat mit Speck und Ei, salade de doucette, lard et à l'œuf, lamb's lettuce
CHF. 14.50

Rinds-Tatar, rassig gewürzt, mit Garnituren

Beef tatar, tatar de boeuf

gross 140 Gramm CHF. 31.00

klein 70 Gramm CHF. 23.00

Waldrands Schnägge-Pfännli CHF. 14.50

Snails au gratin, escargots gratinés

Tomaten Grapefruit-Salat mit Burrata und Jalapeno-Julienne

Salade de tomates et de pamplemousse, Burrata et jalapenos, tomato-Burratasalad with
grapefruit and jalapenos-chilis CHF. 17.50

Pilz-Ravioli, Pilzrahmsauce, Parmesansplitter

ravioli aux champignons, mushroom ravioli gross CHF. 26.50

Klein CHF. 19.50

Limonenrisotto mit gebratener Gänseleber

Lemon risotto with goose liver, risotto aux limons verts et foie gras

Als Vorspeise, mit Marsalajus CHF. 29.50

Als Hauptgang, mit Marsalajus CHF. 45.50

Winter-Spezial:

Limonen-Risotto und gegrilltes Gemüse, grilled vegetables, légumes grillées

Vegetarisch CHF. 26.50

und wählen Sie dazu vom Grill aus unseren Hauptgängen:

Rinds-Filet von Lenker Rindern, Fillet of beef. Filet de boeuf CHF. 63.00

Simmentaler Entrecôte, prime rib, entrecôte CHF. 47.00

Für Liebhaber: Schweinskotelette vom Thurgauer Apfelschwein

cotelette de porc thurgovien, pork chop CHF. 42.00

Poulet-an rassiger Früchtecurrysauce, mit Reis CHF. 32.50

Riz Casimir, Chicken-Curry

Lammkotelettes mit Rotwein-Kräuterjus

Lamb chops, côtelettes d'agneau CHF. 41.50

Wir servieren Ihnen unsere Grilladen mit Lenker Steinpilzsauce oder hausgemachter Kräuterbutter oder kalten Dipp-Saucen.

Beilagen: Limonen-Risotto, Gemüserösti-Taler, Pommes Frites, Kroketten
Reis und Nudeln

Served with Porcini mushroom sauce, herb butter or Dip sauces, servi avec sauce aux bolets,
beurre aux herbes ou Dip-Sauces

Leckere Egli-Knusperli im Bierteig mit Pommes CHF. 31.50

Eglifillet in beer batter, fillet de perche en pâte à la bière

Unsere Grilladen sind auch als Fitness-Teller mit Salaten erhältlich!

Ä fitti Swiss Pinsa

Waldrands Alternative zu Pizza:

Luftiger Sauerteig aus Reis-, Soja- und Weizenmehl, knusprig gebacken

Airy sourdough made from rice, soy and wheat flour, baked until crispy

Levain aéré de farine de riz, de soja et de blé, cuit au four jusqu'à ce qu'il soit croustillant



Winter- Pinsa

Pesto, Tomaten, Grillgemüse, Oregano, Birne, Waldrand Käsemischung

Vegetarisch , vegetarian, végétarien

CHF. 23.50

Ä währschafti Chässchnitte mit Spiegelei und Garnitürli

Cheese slice with fried egg, crouete au fromage, oeuf au plat

CHF. 26.00

Lenker Käsefondue, Cheese fondue, fondue au fromage

CHF. 27.00

Kartoffeln dazu, potatoes as side order, pommes de terre

CHF. 5.00

Üsi Desserts, our desserts, nos desserts

Mango Mousse mit exotische Frücht

CHF. 9.50

Tagesdessert je nach Plan! Daily choice, dessert du jour

CHF. 8.50

Äs Fünfliber-Dessert, five francs dessert, 5 francs dessert

CHF 4.99