Einen wunderschönen Winter Wünscht Ihnen das Hotel Waldrand

Zum Einstimmen: To get you in the mood: Pour se mettre dans l'ambiance:

Waldrands Tom Kha Gung, Thai-Kokossuppe mit Glasnudeln und Gemüse
Thai soup with glassnoodles and coconut, Thaisoupe avec nouilles de verre et noix de coco
Mit Krevetten CHF. 14.50 ohne Krevetten CHF 10.50

Bouillon mit Backerbsen und Sherry , broth with baked peas, bouillon avec petit pois frites CHF. 9.50

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

Nüsslersalat mit Speck und Ei, klein CHF.12.50 gross CHF. 16.50
salade de doucette, lard et à l'œuf, lamb's letucce

Rinds-Tatar, rassig gewürzt, mit Garnituren

Beef tatare, tatare 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

Burrata, Ruccola, Früchte, Maracujasauce CHF. 17.50
Burrata, roquette, fruits, sauce au fruit de la passion
Burrata, arugula, fruit, passion fruit sauce

Winter-Spezial:

Spätzli und gegrilltes Gemüse, grilled vegetables, légumes grillées

Vegetarisch CHF. 27.50

oder Wählen Sie dazu vom Grill aus unseren Hauptgängen:

Simmentaler Entrecôte, prime rib, entrecôte CHF. 47.00

Für Liebhaber: Schweinskotelette vom Thurgauer Apfelschwein

cotelette de porc thurgovien, pork chop, animals feed with apples CHF. 42.00

Waldrands Chop-Soy, mit Chinanudeln und Sweet & Sour Sojasauce

Vegetarisch CHF. 22.50

Waldrands Chop-Soy, avec nouilles chinoises et sauce soja aigre-douce, Waldrand's Chop-Soy, with Chinese noodles and sweet & sour soy sauce

Lammkotelettes mit Rotwein-Kräuterjus

Lamb chops, kôtelettes d'agneau CHF. 42.00

Leckere Egli-Knusperli im Bierteig mit Pommes und Gemüse CHF. 31.50

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

Aus dem Schmortopf: Rindsvoressen mit Gemüse und hausgemachten Spätzli, À la cocotte : ragoût de bœuf aux légumes et spätzli maison, From the stewpot: Beef stew with vegetables and homemade spaetzle CHF. 36.00

CULINARIUM regio-garantie Truthahn -Brustfilet, speziell gefüttert, Culinarium Label sensationell im Geschmack und butterzart CHF. 46.00

Dazu leichte Kaki-Sauce, Turkey brest-fillet, fillet de dinde

Wir servieren Ihnen unsere Grilladen mit Lenker Steinpilzsauce oder hausgemachter Kräuterbutter oder kanarischer Mojo-Sauce

Served with Porcini mushroom sauce, herb butter or Mojo-Sauce, servi avec sauce aux bolets, beurre aux herbes ou Mojo-Sauce

Beilagen: Spätzli, Gemüserösti-Taler, Pommes Frites, Kroketten, Reis und feine China-Nudeln

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. 24.50

Ä währschafti Chässchnitte mit Spiegelei und Garnitürli

Cheese slice with fried egg, croute au fromage, oeuf au plat CHF. 23.00

Lenker Käsefondue, Cheese fondue, fondue au fromage CHF. 27.00

Kartoffeln dazu, potatoes as side order, pommes de terre CHF. 5.00

Süsses nach der Tafel, Something sweet, une douceur après le repas

Mango-Mousse CHF. 9.50

Ein Fünfliber-Dessert, A five-dollar dessert, un dessert à cinq francs CHF. 4.99

Fragen Sie nach unseren leckeren Tagesdesserts!

Ask for our delicious desserts of the day! Demandez nos délicieux desserts du jour !