



Menüvorschläge 2026

Unsere Menüvorschläge sind saisonal inspiriert und werden mit viel Handarbeit direkt von der Küche des Restaurant Gleis 1 für Sie zubereitet. Dabei legen wir grossen Wert auf frische, regionale Zutaten und verbinden traditionelle Schweizer Küche mit modernen Einflüssen.

Die folgenden Gerichte können individuell kombiniert werden und eignen sich ideal für Gruppenanlässe, Firmenessen oder private Feierlichkeiten.

Kontakt

Olivia Nölle

Seminar- & Gruppenabteilung

041 227 12 71

seminar@hotel-waldstaetterhof.ch



GLEIS 1

Ganzjährig

Vorspeisen	Hauptgänge Fleisch	Hauptgänge Vegi	Desserts
Gemischter Blattsalat Hausdressing Croutons CHF 11	Hackbraten Rahmsauce Kartoffelstock Rüebli CHF 29	Zucchini Piccata Tomatensauce Spaghetti Basilikum CHF 28	Hausgemachte Caramelköpfl mit Schlagrahm CHF 9
Rüeblicremesuppe Muskatnusschaum CHF 9.50	Pouletbrust Supreme Zitronenbutter Tagliatelle Saisongemüse CHF 32	Pilzrisotto Parmesanchip Kräuteröl CHF 29	Fruchtsalat mit Schlagrahm CHF 9.5
Beeftartar mit Butters toast und Essiggemüse CHF 24	Schweinsschnitzel Rahmsauce Butternudeln Saisongemüse CHF 31	Polenta überbacken mit Gemüse und Mascarpone CHF 27	Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleglace CHF 12



GLEIS 1

Ganzjährig

Vorspeisen	Hauptgänge Fleisch	Hauptgänge Vegi	Desserts
Wurst-Käse-Salat mit Essiggemüse CHF 16	Rindsschmorbraten Rotweinjus Kräuterrisotto Broccoli CHF 33	Tofu Stroganoff Trockenreis Mandelbroccoli CHF 28	Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Schlagrahm und Früchten CHF 12
	Schweinsspareribs BBQ-Sauce Kartoffelwedges Ofengemüse CHF 34	Tomaten-Ricotta-Ravioli Salbeibutter Baumnüsse CHF 32	
	Rindsfilet Jus Kartoffelgratin Saisongemüse CHF 59		



GLEIS 1

Frühling (März – Juni)

Vorspeisen	Hauptgänge Fleisch	Hauptgänge Vegi	Desserts
Spargelcremesuppe mit Kräuteröl CHF 11	Kalbssteak an Morchel Sauce Butternudeln Frühlingsgemüse CHF 49	Spargelrisotto Spargel grün & weiss Parmesanchip Bärlauch Öl CHF 29	Erdbeermillefeuille mit weissem Schokoladenmousse CHF 13
Lauwarmer Spargelsalat mit Rhabarber und Erdbeeren CHF 14	Schweinsfiletmedaillons Weisser Spargel Sauce Hollandaise CHF 35		Coupe Romanoff CHF 11
	Rinds Entrecôte Grüner Spargel Bratkartoffeln Bernaise CHF 44		Gebratene Nektarine mit hausgemachtem Tonkaglace CHF 12



GLEIS 1

Sommer (Juli – September)

Vorspeisen	Hauptgänge Fleisch	Hauptgänge Vegi	Desserts
Farbiger Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Liebstöckel CHF 16	Schweizer Alpenzander Safran Risotto Spinatsalat Zitrusbutter CHF 43	Sommerspaghetti Olivenöl Cherrytomaten Knoblauch und Basilikum CHF 28	Erdbeermillefeuille mit weissem Schokoladenmousse CHF 13
Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Dill Öl CHF 9.50	Tagliata vom Rind Chimi Churi Kräutersalat Lyonerkartoffel CHF 44		Coupe Romanoff CHF 11
	Schweinsrückensteak Kräuterbutter Ofenkartoffel Grillgemüse CHF 33		Gebratene Nektarine mit hausgemachtem Tonkaglace CHF 12



Herbst (September – November)

Vorspeisen	Hauptgänge Fleisch	Hauptgänge Vegi	Desserts
Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen CHF 9.50	Rehschnitzel Preiselbeersauce Spätzli Rosenkohl CHF 39	Gebratener Kürbis Spätzli Rotkraut Rosenkohl und Birne CHF 29	Coupe Nesselrode CHF 10
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Speck CHF 12	Lamm Rack in der Kräuterkruste Jus Kürbis-Kartoffel-Stampf Herbstgemüse CHF 49		Lauwarmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace CHF 12
	Hirschrücken in Erdnussskruste Jus Kürbisgnocchi Sprusselsprouts CHF 43		Heisse Beeren mit hausgemachter Meringue und Vanilleglace CHF 12



GLEIS 1

Winter (Dezember – Februar)

Vorspeisen	Hauptgänge Fleisch	Hauptgänge Vegi	Desserts
Proseccoschaumsuppe Rinderheu Kräuteröl CHF 12	Kaninchenschenkel Jus Pastinakenpürree Chicoree CHF 38	Pilzragout Serviettenknödel Wintergemüse CHF 29	Coupe Nesselrode CHF 10
Randencarpaccio Kräutersalat Baumnüsse CHF 11	Rindshohrücken Schmelzzwiebel Krokette Fingerrüebli CHF 48		Lauwarmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace CHF 12
	Schweinshalsbraten Jus Kartoffelgratin Wintergemüse CHF 33		Heisse Beeren mit Hausgemachten Meringue und Vanilleglace CHF 12