Härzlech Willkomme

Im Gasthof Waldhäusern



Dr schönschti Ussichtspunkt im Ämmital

Familie Steiner 3543 Emmenmatt

034 402 22 24
waldhausern@bluewin.ch
www.gasthof-waldhaeusern.ch
(Foresthaus AG)

Öffnungszeiten

Gültig ab 24. Oktober 2025 bis 30. April 2026

Restaurant

Montag und Dienstag Mittwoch und Donnerstag Freitag und Samstag		von 09:00 bis 17:00 Uhr	
		GESCHLOSSEN	
		von 09:00 bis 22:00Uhr	
Sonntag		von 09:00 bis 20:00 Uhr	
	<u>Küche</u>		
Montag und	- Dienstag		
_	Winterkarte	von 11:30 – 15:45Uhr	
Freitag und	Samstag		
	Winterkarte	von 11:30 – 20:45 Uhr	
Sonntag			
J	Winterkarte	von 11:30 – 18:45 Uhr	

<u>Küchenbestellungen:</u> sind im oben erwähnten Zeitraum der Küche möglich. <u>Dessertbestellungen:</u> bis 30 Minuten vor Restaurant-Schliessungszeit möglich.

Unsere Küche schliesst pünktlich,

unsere Mitarbeitenden dürfen mit geregelter Arbeitszeit rechnen!

Öffnungszeiten an Feiertagen und Ferien finden Sie auf unserer Homepage.

Ruhetage:

Von **01. Mai bis 30. September** 2026 jeweils am **Mittwoch** geschlossen



<u>Su</u>	<u>ppen</u>		
N	Bouillon mit Gemüsestreifen		7.00
N	Bouillon mit Ei		8.50
n	Hausgemachte Kürbissuppe	«Es het solang's het!»	9.50
<u>Sa</u>	<u>late</u>		
N	Grüner Salat		8.50
		Chlin	6.00
N	Ghürsch Salat (Gemischter Salat)		10.50
		Chlin	8.50
N	Nüssler – Salat «Es het solang's het!» mit Ei und gebratenem Speck		13.50
<u>K</u> a	ılte Kleinigkeiten		
N	Holzhacker-Teller Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Rohessspeck, Bure Wurst		23.50
N	Hobel-Teller Hobelkäse & Rohessspeck		21.50
N	Bündnerfleisch-Teller		27.00
N	Wurstsalat	garniert einfach	19.50 14.50



<u>Hauptgerichte</u>		chlini Port.	grossi Port.
A	Kalbs – Cordon – Bleu Kalbsfleischtasche gefüllt mit Rohschinken und Regionalem Käse, paniert, Saisongemüse und Pommes Frites	30.50	39.00
r	Rahmschnitzel Schweinsschnitzel gebraten mit Champignonrahmsauce, Nudeln an Butter, eine halbe Pfirsich mit Rahm	22.50	28.50
N	Schnitzel paniert Schweinsschnitzel paniert, Saisongemüse und Pommes Frites	22.50	28.50
n	Riz Casimir Kalbsgeschnetzeltes an pikanter Kokos – Currysauce serviert mit Reis und Früchtegarnitur	30.50	39.00
r	Entrecôte Rinds-Entrecôte (200gr.) gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse und Rösti-Kroketten		42.50

<u>Vegetarisch</u>

Gemüse – Currypfanne 25.50 Gemüse an pikanter Kokos – Currysauce und Reis



I dr chüelere Jahreszyt / Saisonales

«Es het solang's het!» chlini Port. grossi Port. Berner - Teller 32.50 27.50 Reich garniert mit Speck, Rippli, Rindszunge, Siedfleisch, Hamme, Zungenwurst, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln A Fish & Chips 23.50 28.00 Egli Filets 1 im Bierteig ausgebacken Pommes Frites und Tartare-Sauce Wienerschnitzel 38.50 Kalbsschnitzel paniert mit Panko mit Gemüse und Pommes Frites Schweinsfilet - Medaillon 33.50 Rosa gebraten mit Grüner Pfeffer-Sauce

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Gemüse und Pommes Frites

n Räuberteller

Gratis

Ein Teller mit Besteck & Serviette zum «räubern» auf Mamas und Papas Teller

Sie sind über 12 Jahre alt und wollen einen Räuberteller? Auch kein Problem für einen Aufpreis von CHF 5.00 erhalten Sie einen Räuberteller, Besteck, Serviette und Tischset.

(dieser Betrag ist für Reinigung, Lohn und Papier-Kosten, das Räuberteller ist gratis)

Nur am Sonntag — Mittag «Es het solang's het»

Suure Mocke

26.50

32.50

Marinierter Rindsschmorbraten

n mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock



Herkunftsdeklaration

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Fleisch- und Tierprodukte. Ausnahmen werden explizit angesagt.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz. Ausnahmen werden explizit angesagt.

1) Unsere Egli Filet stammen aus Binnenfischerei Estland / Polen (FAO 05).

Allergien / Intoleranzen

Fragen Sie bitte, wenn irgendwelche Unklarheiten bestehen und sagen Sie es uns immer, wenn Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben!

Bitte denken Sie daran, dass nur ein zertifiziertes & kontrolliertes Industrieprodukt, hergestellt in völlig steriler Umgebung zu 100%, die vom Gesetz her höchsten Ansprüche erfüllt.

Darum deklarieren wir, alle Produkte auf dem Teller können Produktionsbedingt Spuren von Gluten oder anderen Allergenen enthalten, wir versuchen aber alles, das Risiko für Sie zu minimieren.

z.B. die Pommes frites sind glutenfrei, die Frittüre kann von Kroketten oder Nuggets etc. kontaminiert sein.

Fleischlos

Vieles lässt sich Fleischlos abändern, vegetarisch darum immer gerne. Tierische Grundprodukte wie Butter, Milch, Rahm und Eier sind die Essenz unserer Küche, Vegan ist darum nur eingeschränkt möglich.