

Härzlech Willkommen

im Gasthof Waldhäusern



Dr schönschti Ussichtspunkt im Ämmital

Mittag- / Nachmittags-Karte

Familie Steiner
3543 Emmenmatt

034 402 22 24

waldhausern@bluewin.ch
www.gasthof-waldhaeusern.ch
(Foresthaus AG)

Ruhetage:

Von Mai bis Ende Oktober jeweils
Mittwoch geschlossen

Spezielle Ruhetage finden Sie auf unserer Homepage oder auf Google

Warme Küche:

Von 11:30 – 16.30 Uhr

Von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Sonntag von 11:30 – 19:00 Uhr

Letzte Bestellung 15 Minuten vor Schliessung.

Geschichte Gasthof Waldhäusern



0490 Die alte "Wullpinte" um 1904

1853

Seit 1853 wurde das Haus am Waldrand als Bäckerei und Chramladen genutzt. Als Besitzer galt die Familie Jakob vom unteren Schwand, Moosegg. Betrieben wurde die Liegenschaft von Jakob (Doppuköbu) mit seiner Frau Marie Jakob, geb.

Mosimann.

1889

Nach dem Ableben von Doppuköbu wurde das Heimwesen durch Erbschaftsvertrag von der Familie Jakob an seine Wwe. Frau Marie Jakob-Mosimann übertragen. Diese eröffnete eine Wirtschaft, die sogenannte «Wullpinte» und gilt als eigentliche Gründerin des Gasthofes Waldhäusern. Bekannt durch ihre etwas schroffe Art wurde sie im Volksmund «Pinte-Meie» genannt.

1901

Nach dem Tode von «Pinte-Meie» wurde die Liegenschaft an Fritz Geissbühler verkauft.

1904-1906

Dieser verkaufte nach kurzer Zeit an Gottfried Herrmann, der bereits Wirt in Kirchdorf war. Der liess das alte Gebäude der «Wullpinte» abreißen und errichtete auf der anderen Strassenseite für die damalige Zeit ein stattlichen Neubau, das Kurhaus Waldhäusern.

1924-1938

Nach dem Ableben von Gottfried Herrmann übernahmen die Kinder, Walter, Paul und Anna die Waldhäusern, wobei Walter den Anteil von Paul durch Auskaufvertrag übernahm. Anna ehelichte später Ernst Frey, der leider bereits 1935 verstarb. Walter Herrmann heiratete Frieda, die Schwester von Ernst Frey. Walter verstarb 1938.

1938-1962

Die beiden Frauen, Anna Frey und Frieda Herrmann führten die Waldhäusern über die schwierigen Kriegszeit und die nachfolgenden Jahre.

1962-1992

Im Jahre 1962 wurde der Gasthof vom jüngsten Sohn von Anna Frey übernommen. Mit seiner Ehefrau Bethli wirtete Walter Frey während fast 30 Jahren in der Waldhäusern.

Ab 1992

Im Jahre 1992 wurde der Gasthof Waldhäusern an Anton und Elisabeth Steiner-Wüthrich verkauft. Welche bis zum heutigen Tag im Betrieb sind.

2018

Im Frühling 2018 haben Anton und Elisabeth Steiner von ihrer Tochter Beatrice Steiner Unterstützung erhalten.



0491 Das neue Kurhaus Waldhäusern um 1910

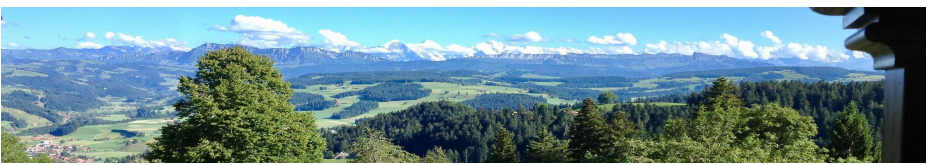


0489 Postkarte Waldhäusern um 1920



Kurhaus Waldhäusern mit Gartenwirtschaft um 1950





Salate

☛	Grüner Salat	<i>Chlin</i>	7.50
☛	Ghürsch Salat (<i>Gemischter Salat</i>)	<i>Chlin</i>	9.00
☛	Salatteller	<i>Gross</i>	17.50

Kalte Kleinigkeiten

☛	Holzhacker-Teller <i>Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Rohessspeck, Bure Wurst</i>		19.50
☛	Hobel-Teller <i>Hobelkäse & Rohessspeck</i>		19.50
☛	Bündnerfleisch-Teller		25.00
☛	Wurstsalat	<i>garniert</i>	17.50
		<i>einfach</i>	12.50

Eingeklemmt zwischen 2 Scheiben

☛	Eingeklemmtes <i>Rohschinken oder Salami oder Käse</i>		7.50
☛	Chuchiwüschete <i>Gemischtes Eingeklemmtes</i>		8.50

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

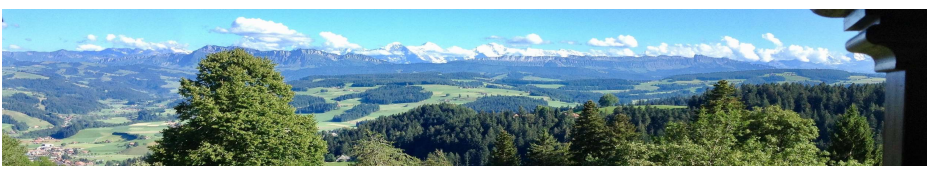
☛	Räuberteller <i>Ein Teller mit Besteck & Serviette zum «räubern» auf Mamas und Papas Teller</i>		Gratis
----------	---	--	--------

*Sie sind über 12 Jahre alt und wollen einen Räuberteller?
Auch kein Problem für einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Räuberteller.*

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt. (CHE-416.753.544)



Hauptgerichte

	<i>chlini Port.</i>	<i>grossi Port.</i>
<i>✶ Kalbs – Cordon – Bleu</i> <i>Kalbsfleischtasche gefüllt mit Rohschinken und Käse aus der Käserei Arni, paniert, Gartengemüse und Pommes Frites</i>	26.50	35.00
<i>✶ Rahmschnitzel</i> <i>Schweinschnitzel gebraten mit Champignonrahmsauce, Nudeln an Butter, eine halbe Pfirsich mit Rahm</i>	19.50	25.50
<i>✶ Schnitzel paniert</i> <i>Schweinschnitzel paniert, Gartengemüse und Pommes Frites</i>	19.50	25.50

Fitness – Teller

<i>✶ Kalbs – Cordon - Bleu,</i> <i>Ghürsch Salat und Früchtegarnitur</i>	26.50	35.00
<i>✶ Schweinschnitzel paniert,</i> <i>Ghürsch Salat und Früchtegarnitur</i>	19.50	25.50
<i>✶ Fisch – Knusperli</i> <i>Egli Filets¹ im Bierteig ausgebacken Ghürsch Salat und Tartar-Sauce</i>	21.50	27.00

Siedfleisch «Es het solang's het!»

<i>✶ Siedfleisch–Salat Garniert</i> <i>Rindsfleisch-Salat mit Gemüsevinaigrette Garniert mit Salaten</i>		24.00
<i>✶ Siedfleisch–Salat Einfach</i> <i>Rindsfleisch-Salat mit Gemüsevinaigrette</i>		18.00

¹⁾ Unsere Egli Filet stammen aus Europäischer Binnenfischerei