

## **Kulinarische Reise**

Unsere Karte führt Sie auf eine saisonale Gaumenreise. Geniessen Sie die Vielfalt der Aromen, Gerüche, Produkte und Farben auf dem Teller.

Lassen Sie sich durch uns auf einen Kurzurlaub entführen und vergessen Sie für einen Moment den Alltag.

Es freut uns, dass Sie da sind

Team Klein.waldegg

## **Neue Zeiten**

Wir freuen uns auf Sie zu folgenden Zeiten:

Dienstag bis Samstag	17.30-23.00
Sonntag	11.30-21.00
Montag	Ruhetag

Samstagmittag öffnen wir unser Restaurant für Gruppen ab 20 Personen

## Klassiker

### Salat \*

Blattsalat oder gemischt  
Französisch oder Italienisch

Fr.8.00 / 9.00  
Allergien 1.2.3.

### Ceasarsalat \* möglich

Lattich mit Speck und Parmesan  
Tomaten, Croutons auf Toastring

Fr.12.00  
Allergien 2.3.1. ohne Croutons und Toast



<b>Fleisch und Fisch vom Big Green Egg</b>	150g	200g
<b>Rindsfilet</b> Irish Black Angus   Hereford	39	49
<b>Rindsentrecôte</b> Schrofen Hof   Thurgau	36	45
<b>Lachsfilet</b> Red Label   Schottland	31	40
<b>Black Tiger Crevetten</b> Eden Shrimps	33	42
<b>100% Beefburger</b> Schweizer Fleisch	125g/ 24	250g/ 31

Dazu servieren wir Ihnen  
Kräuterbutter 2. | Jus 1. | Sauce Béarnaise 1.2.

### Beilagen nach Wahl

Flämische Frites | Gemüse 2. | Tagliatelle 1.2. | Kartoffelgratin 2. | Folienkartoffeln mit Sauerrahm 2.

## Wie laden Sie ein, Ihr 3 Gang Menu beliebig zusammen zu stellen

Vorspeisen | Hauptgang | Dessert Fr.58.00

Nur wenige Gerichte haben einen kleinen Aufpreis

### Vorspeisen Fr.17.00

#### Marinierte Lachswürfel

mit Avocadomousse mit Randenspaghetti  
an Zitronenvinaigrette  
Allergien 2.6.

#### Humus & Ciapatta Fladenbrot \*

Kichererbsen mit Grillgemüse  
und Arganoel

Allergien 1.2.4.

#### Laddas Asia Duo \* möglich

Frühlingsrollen mit Glasnudeln  
Wantan mit Pouletfüllung  
Sweetchilli, Salatgarnitur  
Allergien 1.3.4.5.6.7.

### Hauptgänge Fr.31.00

#### Pouletbrüstli Thai

Poulet in einer Cashewnuss Knusper-  
Tapenade mit knackigem Thaugemüse  
Koriander, rotem und grünem Curryschaum  
Allergien 1.2.4.7.

#### Pulled Brisket Beef Sandwich

gezupftes Rindfleisch mit Koriander  
BBQ Sauce, Sauerrahm und  
Flämische Frites  
Allergien 1.2.

#### Spinatlasagne \*möglich +Fr.4.00

mit grillierten Jakobsmuscheln  
Rauchlachs und Safransauce

Allergien 1.2.3.4.6.7.

#### Tom Ka Gai

Sämige Limetten-Kokossuppe mit Poulet  
Crevetten und Pilzli  
Allergien 1.2.6.7.

#### Rinds Tatar

frisch geschnittener Tatar  
gewürzt nach Wahl  
Natur | Mediteran | Fern Östlich 5.6.7.  
Allergien 1.2.3.

#### Sommerliche Tapas \*möglich +Fr.2.00

Gazpacho, Seranoschinken,  
Manchego Käse, Pimentos Padron,  
Patatas Brava, Champignons, Aioli  
Allergien 1.2.3.4.

#### Burger aus Süss und Blaukartoffeln\*

ingelegtes Gemüse  
Chimmichurri und Sauerrahm

Allergien 2.

#### Lammspiessli Shoarma

mit Pittabrot, Guinoa-Gusgusperlen  
mit Nectarinen und Joghurtminze Dip  
Koriander  
Allergien 1.2.4.

#### Nicoise Salat \*möglich +Fr.4.00

mit rosa gebratenem Thunfisch, Kartoffeln,  
Haricots, Zwiebeln, Tomaten  
und Oliven  
Allergien 2.6.

## **Süsse Versuchungen** Fr.14.00

### **Waffel- Dessert**

frische Waffel mit Vanilleglace  
Tobleronemousse  
und frische Beiner Erdbeeren  
Allergien 1.2.3.4.

### **Lemon Curd**

mit grillierter Ananas  
Kokosnussglace und Erdnuss-  
Thai Basilikum Pesto  
Allergien 1.2.3.

### **3mal Melone**

Wassermelonencapacho  
mit Charleroi Granité  
und Melonenchutney  
Allergien

### **Frappe**

Frappe nach Wahl  
Vanille | Schoggi | Mocca | Pistache

oder schauen Sie in unsere Coupekarte

Unsere Glacekugeln sind vom Hersteller als Glutenfrei gekennzeichnet.

### **Tobleronemousse**

im Glas, hell und dunkel  
mit Schoggirocks und Schoggi glace

Allergien 1.2.3.4.

### **Pfirsich-Bourbon Schoggi Tiramisu**

mit frischer Beerenvariation  
und Himbeersorbet

Allergien 1.2.3.

### **Trilogie**

+Fr.2.00

Tobleronemousse  
Tiramisu  
Waffelwürfel mit frischen Beiner Erdbeeren  
Allergien 1.2.3.4.

---

### **Legende | Allergien Plan**

- \* Vegetarisch / Möglichkeit auf Vegetarisch
- 

### **Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit**

- 1 Gluten: Gluten haltige Getreide namentlich, Weizen, Roggen, Gersten, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - 2 Lactose: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
  - 3 Eier: Eier und Eierzeugnisse
  - 4 Erdnüsse: Erdnüsse und Nusserzeugnisse
  - 5 Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse und deren Erzeugnisse
  - 6 Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
  - 7 Krustentiere: Krebstiere und div. Meeresfrüchte und deren Erzeugnisse
- 

All unsere Produkte werden frisch zubereitet, daher kann es mal passieren, dass ein Gericht nicht mehr erhältlich ist, bitte verzeihen Sie uns das, sollte es mal vorkommen.

Sollten Sie andere Wünsche haben, die wir Ihnen ermöglichen können, lassen Sie uns dies bitte wissen. Wir versuchen immer unseren Gästen soweit es geht entgegen zu kommen.

## Grilltische im Klein.waldegg

Grillieren Sie am Tisch Ihr Fleisch I Fisch I Käse selbst

Neu haben wir für Sie unsere Grilltische mit 3 verschiedenen Angeboten:

**Easy Grill:** mit Mini-Hamburger I Waadtländer Würstchen I Pouletbrust I Schweinsplätzli Fr.37/P.

**Vegi Grill:** mit Haloumi Käse I Mariniertem Tofu I Maiskolben Fr.32/P.

**Gourmet Grill:** mit Schottischem Lachs I Rindshuft I Crevetten I

Mini-Kalbspojarski I Poulet Mediteran Fr.54/P.

mit selbergemachten Pizzabrotstengel in drei Varianten, Oliven I Tomaten I Basilikum

Dazu stehen folgende Beilagen zur Auswahl:

Folienkartoffel mit Sourcream, Flämische Frites oder Kartoffelgratin, Gemüsebeilage

Auf Vorreservation bis 16.00 desselben Tages möglich