

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen gerne von 11.30 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr

Knackige Salate

	klein	Portion
Grüne Blattsalate mit karamellisierten Kernen Green salad with caramelized grain Salade verte et grains caramélisés (Allergene: 8, 11)	10.00	12.00
Gemischter Salat mit Kräutercroûtons Mixed salad with herb croûtons Salade mêlée et croûtons aux herbes (Allergene: 1)	11.00	13.00
Nüsslisalat, Kartoffel-Senf-Dressing, Speckmousse und gebratene Steinpilze Lamb`s lettuce, potato-mustard dressing, bacon mousse and roasted ceps Salade mâche, sauce de pomme de terre et de la moutarde, mousse au lard et cèpes sautés (Allergene: 1, 10)		17.50

Wählen Sie Ihre Lieblings-Sauce / Choose your favourite sauce / Choisissez vos sauces

* Haus-Dressing	* French-Dressing	* Kartoffel-Senf-Dressing
* house	* french	* potato-mustard dressing
* maison	* française	* sauce de pomme de terre et de la moutarde
(Allergene: 10)	(Allergene: 7, 10)	(Allergene: 10)

Zum Kennenlernen

Portion

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig und Apfelchutney

Baked goat cheese , with thyme honey and apple chutney

Fromage de chèvre gratiné, miel de thym et chutney de pomme de terre

(Allergene: keine)

16.00

Marroni-Mousse mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeer-Vinaigrette und pikantem Birnensalat

Sweet chestnut mousse with smoked duckling breast,
cranberry vinaigrette and spicy pear salad

Mousse de marrons et magret de canard fumé,

vinaigrette aux airelles rouges et salade de poires piquante

(Allergene: 7, 8, 9)

18.00

Fenchel-Carpaccio mit gebratenen Riesencrevetten

Fennel carpaccio with fried king prawns

Carpaccio de fenouil avec crevettes géantes rôties

(Allergene: 2)

19.50

Warme Suppen

Rieslingsuppe „Waaghaus“ / Unser Klassiker

Riesling cream soup „Waaghaus“

Potage lié au Riesling „Waaghaus“

(Allergene: 7)

Portion

11.00

Kürbis-Ingwer-Cappuccino mit karamellisierten Kürbiskernen

Pumpkin-ginger cappuccino with caramelized pumpkin seeds

Cappuccino de citrouille et gingembre, graines de citrouille caramélisées

(Allergene: 7, 8, 9)

10.00

Wildkraffbrühe mit Randen-Ricotta-Ravioli

Clear game soup with beetroot- ricotta ravioli

Consommé de gibier avec ravioli de betteraves rouges et ricotta

(Allergene: 1, 7, 9)

11.50

Vegetarische Köstlichkeiten

	klein	Portion
Hausgemachte Kürbis-Ingwer-Gnocchi, pikanter Fenchel und Sauerrahm-Espuma Homemade pumpkin-ginger gnocchi, spicy fennel and sour cream espuma Gnocchi de citrouille et gingembre, fenouil piquant et espuma de la crème aigre <i>(Allergene: 1, 7)</i>	16.00	23.00
Risotto mit gebratenen Steinpilzen Risotto with fried ceps Risotto avec cèpes sautés <i>(Allergene: 7)</i>	20.50	26.50
Randen-Ricotta-Ravioli mit Baumnuss-Butter Beetroot-ricotta ravioli with walnut-butter Ravioli de betteraves rouges et ricotta avec beurre noisette <i>(Allergene: 1, 7, 8)</i>	21.00	28.00

Aus dem Fischernetz

	klein	Portion
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartar-Sauce und Salzkartoffeln Perch filets baked beer battered, tartare sauce, boiled potatoes <i>Filets de perche frits, sauce tartare, pommes de terre</i> (Allergene: 1, 3, 4, 7)	32.00	38.00
Zanderrückenfilet, pochiert und geflämmt, Orangen-Pfeffersauce und Wildreis Fillet of pike-perch poached, orange-pepper sauce and wild rice <i>Filet de sandre poché, sauce à l'orange et poivre et riz sauvage</i> (Allergene: 4, 7)		36.00
Felchen gebraten mit Weisswein-Dillsauce, Nüssli-Kartoffelpurée und geschmortem Fenchel Fillet of fera fried with white wine-dill sauce, mashed potatoes and braised fennel <i>Filet de féra à la meunière, sauce au vin blanc et l'aneth, purée de pommes de terre et fenouil braisé</i> (Allergene: 1, 4, 7)		38.00

Saftiges Fleisch & Wild

	klein	Portion
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ mit Reis Beef goulash „Stroganoff“ , with rice Goulache de filet de bœuf „Stroganoff“ et riz (Allergene: 7, 9)	35.00	42.50
Kalbssteak, gebratene Steinpilze, Tagliatelle und Gemüsebouquet Veal steak, sautéed ceps, noodles and seasonal vegetables Steak de veau, cèpes sautés, tagliatelle et légumes (Allergene: 1, 3, 7)		49.50
Frischlingsrücken unter der Baumnuss-Kräuterkruste, Hausgemachte Laugen-Serviettenknödel und weissem Rotkraut Saddle of young wild boar with a walnut and herb crust, white-bread dumplings and white cabbage Selle de marcassin en croûte de noix et herbes, quenelles de pain blanc et chou blanc (Allergene: 1, 3, 7, 8, 10)		38.50
Rehpfeffer mit hausgemachten Rosmarin-Spätzli, Gefüllte Rotweinbirne und Rahmwirsing Jugged venison with homemade rosemary spaetzle, stuffed red wine pear and creamy Savoy cabbage Civet de chevreuil, spaetzle maison au romarin, poire farcie et chou de Milan (Allergene: 1, 3, 7, 9)	32.00	39.00

Die Waaghaus-Klassiker - ab 2 Personen

pro Person

Ganze Lachsforelle pochiert, dreierlei Saucen, Salzkartoffeln und Blattspinat

42.00

Poached salmon trout, three sauces, boiled potatoes, leaf spinach.

Truite saumonée pochée, trois sauces, pommes de terre, épinards en branche

(Allergene: 3, 4, 7)

Châteaubriand, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüsebouquet

63.00

Châteaubriand, Béarnaise sauce, french fries and vegetables

Châteaubriand, sauce Béarnaise, pommes frites et légumes

(Allergene: 3, 7)

Rehrücken mit Preiselbeerjus, Rosmarin-Spätzli, Bratapfel und weissem Rotkraut

59.00

Roast saddle of venison with cranberry sauce, rosemary spaetzle, oven baked apple and white cabbage

Selle de chevreuil rôtie, sauce aux airelles rouges, spaetzle maison au romarin,

pomme au four et chou blanc

(Allergene: 1, 3, 7, 9)

Marktfrisch

Es ist unser Anliegen, Produkte so weit wie möglich von lokalen und regionalen Produzenten zu beziehen. Im weiteren achten wir auf marktfrische und saisonale Erzeugnisse von einwandfreier Qualität. Kalbfleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Geflügel: Schweiz / Fische: soweit erhältlich Bodensee; Schweiz, Estland / Krusten- und Schalentiere: Frankreich, Thailand / Gemüse: Schweiz / Früchte: Schweiz / Brot und Backwaren: hausgemacht; Schweiz / Käse: Schweiz, Frankreich, Italien / Pasta: hausgemacht; Schweiz.


Allergene

Wenn Sie Lebensmittel-Unverträglichkeiten haben oder an einer oder mehreren der 14 Lebensmittelallergien leiden, bitten wir Sie, unseren Servicemitarbeitern dies noch vor der Bestellung oder im besten Fall schon bei Ihrer Reservation mitzuteilen. Wir beraten Sie gerne bei der Speiseauswahl.

Nachstehend die Symbole/Erklärungen der 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

- | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|---|---|
|  | 1 Glutenhaltige Getreide
Cereals containing Gluten
Céréales contenant du Gluten |  | 2 Krebstiere
Crustaceans
Crustacés |  | 3 Eier
Eggs
Oeufs |  | 4 Fische
Fishes
Poissons |
|  | 5 Erdnüsse
Peanuts
Arachides |  | 6 Sojabohnen
Soybeans
Soja |  | 7 Milch
Milk
Lait |  | 8 Schalenfrüchte
Nuts
Fruits à coque |
|  | 9 Sellerie
Celery
Céleri |  | 10 Senf
Mustard
Moutarde |  | 11 Sesamsamen
Sesame seeds
Sésame |  | 12 Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites
Anhydride sulfureux
et sulfites |
|  | 13 Lupinen
Lupin
Lupins |  | 14 Weichtiere
Molluscs
Mollusques | | | | |

News

Auf unserer Homepage www.drachenburg.ch erfahren Sie stets News über Aktivitäten und Events. Besuchen Sie uns auf  Drachenburg & Waaghaus und teilen Sie Informationen mit Ihren Freunden. Benötigen Sie eine Internetverbindung? Dann loggen Sie sich mit **HODA2018** in unser WLAN ein.