

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

Knackige Salate

Grüne Blattsalate mit karamellisierten Kernen

Green salad with caramelized grain
 Salade verte et grains caramélisés
 (Allergene: 8, 11)

klein
 10.00 Portion
 12.00

Bunt gemischter Salat mit Kräutercroûtons

Mixed salad with herb croûtons
 Salade mêlée et croûtons aux herbes
 (Allergene: 1)

11.00 13.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Lamp's lettuce with egg, bacon and croutons
 Salade mâche avec oeufs, lard et croûtons
 (Allergene: 1, 3, 10)

13.00 15.00

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

* Haus-Dressing

* house

* maison

(Allergene: 10)

* French-Dressing

* french

* française

(Allergene: 7, 10)

* Kartoffel-Senf-Dressing

* potato-mustard dressing

* sauce de pomme de terre et de la moutarde

(Allergene: 10)

Zum Kennenlernen

Entenleber-Terrine, Blutorange-Chutney und hausgemachtes Brioche

Terrine of duck foie gras, blood orange chutney and homemade brioche

Terrine de foie gras de canard, chutney de l'orange sanguine et brioche

(Allergene: 1, 3, 7)

Portion

19.00

Jakobsmuschel-Carpaccio, Zitronen-Aioli und Chicorée

Carpaccio of scallops, lime aioli and chicory

Carpaccio des coquilles Saint-Jacques, aioli au citron et chicorée

(Allergene: 3, 14)

21.00

Winter-Caprese mit Roter Bete und Petersilienpesto

Winter caprese with beetroot and parsley pesto

Caprese d'hiver avec betterave rouge et pesto de persil

(Allergene: 7)

17.50

Warme Suppen

Rieslingsuppe „Waaghaus“ / Unser Klassiker

Riesling cream soup „Waaghaus“

Potage lié au Riesling „Waaghaus“

(Allergene: 7)

11.00

Klare Ochsenschwanz-Suppe mit Buchweizen-Pilznocken

Clear oxtail soup with buckwheat and mushroom dumplings

Potage à la queue de boeuf clair et quenelles de sarrasin et champignons

(Allergene: 1, 3, 7)

13.50

Vegetarische Köstlichkeiten

Rösti-Praline mit winterlichem Gemüse

Rösti praline with winter vegetables

Praline de roesti avec des légumes d'hiver

(Allergene: 1, 3, 7, 9)

klein

Portion

16.00

23.00

Randenspätzle-Traum mit Cognac-Rahmsauce

Beetroot spaetzle with Cognac cream sauce

Spaetzle à la betterave rouge avec sauce à la crème de cognac

(Allergene: 1, 3, 7, 9)

15.00

22.00

Buntes Gemüseallerlei, Randen-Espuma und Safran-Risotto

Mixed vegetables, beetroot espuma and risotto made with saffron

Légumes mélangées, espuma à la betterave rouge et risotto au safran

(Allergene: 7, 9)

18.50

24.50

Aus dem Fischernetz

	klein	Portion
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartar-Sauce und Kräuterkartoffeln 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	39.00
Zanderrückenfilet, pochiert und geflämmt, Orangen-Pfeffersauce und Wildreis Filet of pike-perch poached, orange-pepper sauce and wild rice <i>Filet de sandre poché, sauce à l'orange et poivre, riz sauvage</i> (Allergene: 4, 7)		39.50
Felchenfilet gebraten mit Weisswein-Kräutersauce, Reis und Blattspinat Fried filet of fera with herb sauce, boiled potatoes and leaf spinach <i>Filet de féra sauté, sauce fines herbes, pommes de terre et épinards en branche</i> (Allergene: 1, 4, 7)		38.00
Tranche vom norwegischen Lachs, Limonenschaum, Süsskartoffel-Purée und winterliches Gemüse Slice of norwegian salmon, lime espuma, mashed sweet potatoes and winter vegetables <i>Tranche du saumon norvégien, espuma à la lime, purée de pomme de terre douce et légumes d'hiver</i> (Allergene: 4, 7, 9)		38.00

Saftiges Fleisch

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ mit Reis

Beef goulash „Stroganoff“, with rice

Goulache de filet de bœuf „Stroganoff“ et riz

(Allergene: 7, 9)

klein

Portion

35.00

42.50

48 Stunden gegarte Kalbsbäckchen, Randenjus, gebackene Polentaschnitte und Bohnen-Cassoulet

Veal cheeks cooked for 48 hours, beetroot sauce, baked slice of polenta and bean cassoulet

Joues de veau cuites pour 48 heures, jus de betteraves rouges, polenta et cassoulet

(Allergene: 3, 7, 8, 9)

48.00

Kalbsschnitzel in Kürbis-Cornflakes Panade, Bräterli und Kohlgemüse

Veal escalope coated in pumpkin cornflakes, fried potatoes and cabbage

Escalope de veau panée dans des flocons de maïs, pommes de terre sautées et chou

(Allergene: 1, 3)

42.00

Maispouardenbrust, Garnele, Safran-Chili-Risotto und feines Gemüse

Chicken breast, shrimp, risotto made with saffron and chili and vegetables

Magret de poulet, crevette, risotto au safran et chili et légumes

(Allergene: 2, 7, 9)

39.50

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 and leaf spinach

Truite saumonée pochée, trois sauces, pommes de terre et 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)

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.