

*U*nsere Restaurant

ist geöffnet
von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr
und von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Nach rechtzeitiger Absprache stehen sowohl die Räumlichkeiten des Restaurants als auch die Rémise und die Terasse für Anlässe aller Art zu Ihrer Verfügung.

Wir beraten Sie gerne.

Und auf Ihre Feier zuhause freut sich unser erfahrener Catering-Service!

Zusatzstoffe:

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Wir weisen darauf hin, dass unsere Speisen durch Nutzung von Fremdprodukten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Lebensmittelverordnung enthalten.

Alle Allergenkennzeichnungen und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer Allergikerkarte, die Ihnen unser Service-Personal gerne zur Verfügung stellt.

Herzlich Willkommen im Waldhaus

☺ Ristorante Italiano

☺ Rémise

☺ Terazza

Es begrüßen Sie recht herzlich
Nicola Inverso und sein Team.

Wir fühlen uns der Tradition und dem
weit über die Stadtgrenzen hinaus erworbenen
exzellenten Ruf des Hauses verpflichtet
und verwöhnen Sie mit täglich frisch
zubereiteten Speisen unter der Regie von
Chefkoch Enzo Inverso
und empfehlen Ihnen gerne unsere
erlesenen Weine aus renommierten
Anbaugebieten Italiens

Wir sagen „Salute“, „Buon Apetito“ und wünschen
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus!

Und immer liegt Musik in der Luft...



Antipasti

Vorspeisen
Appetizers

Antipasti della casa
Vorspeisen nach Art des Hauses
Italian appetizers - Speciality of the house -
15,00

Mozzarella alla Caprese
Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Buffalo-Mozzarella with tomatoes and fresh basil
12,00

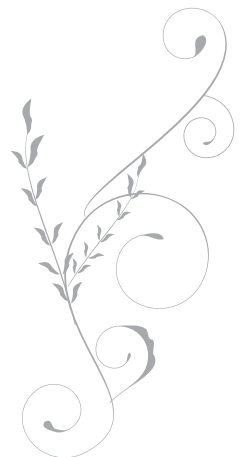
Mozzarella di bufala con punte d'asparagi e vinegrette
Büffelmozzarella mit Spargelspitzen in Waldhonigkräutersauce
Buffalo-Mozzarella with asparagus tips in vinegrette sauce
12,00

Vitello tonnato
Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce
Calf meat in tunafish-carp-sauce
10,00

Bresaola con rucola e Pecorino
Bündner Fleisch mit Rucola und Schafskäse
Special swiss ham with rucola and special sheepcheese
12,50

Carpaccio di manzo
Rindercarpaccio
Beef carpaccio
13,00

Insalata di mare
Meeresfrüchtesalat
Seafood salad
14,80



Insalate

Salate

Salads

Insalata variazione salmone affumicato e rostí di patate

Salatvariation mit geräuchertem Lachs und Kartoffelrösti

Salad variation with smoked salmon and Swiss potato corners

12,80

Insalata di rucola con funghi pleus e scampi

Rucolasalat mit Austernpilzen und Scampi

Rucola salad with oyster mushroom and scampi

13,50

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

7,50

Insalata di pomodori

Tomatensalat

Tomato salad

6,50

Zuppe

Suppen

Soups

Zuppa di patate con funghi porcini

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen

Potato-cream-soup with boletus

6,50

Zuppa di verdure

Gemüsesuppe

Vegetable soup

6,00

Zuppa di pomodoro

Tomatensuppe

Tomato soup

6,00

Zuppa di pesce

Fischsuppe

Fishsoup

9,00



Pasta

Nudelgerichte Noodle meals

Lasagne vegetariana con provolone

Vegetarische Lasagne mit Provolone-Käse gratiniert
Vegetarian lasagne, gratinated with Provolone cheese

10,50

Fusilli alla caprese

Fussilli mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Fusilli with tomatoes, Mozzarella and basil

12,00

Scialatelli ai frutti di mare

Scialatelli mit Meeresfrüchten
Scialatelli with seafood

13,90

Paccheri con salmone e zucchini

Paccheri mit Lachs und Zucchiniestreifen
Paccheri with pieces of salmon

12,80

Bavette con coda di gamberi di fiume

Bavette mit Flusskrebse
Bavette with crayfish

16,00



Pasta

Nudelgerichte Noodle meals

Spaghetti della casa

Hausgemachte Spaghetti mit Lauch und scharfen Peperoni
Spaghetti - Speciality of the house - with leek (spicy)

12,00

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Spaghetti mit scharfen Peperoni, Knoblauch und Olivenöl
Spaghetti with peperoni, garlic and olive oil (spicy)

10,00

Pennette all 'arrabbiata

Pennette mit Tomatensauce und scharfen Peperoni
Penette with tomato sauce and hot chilli peppers

10,50

Ravioli ai formaggi e noci

Ravioli mit Käse und Nüssen
Ravioli with cheese and nuts

13,50

Fettuccine con rucola e pesto di pomodori secchi

Fettuccine mit Rucola und Pesto aus getrockneten Tomaten
Fettuccine with rucola and pesto of dried tomatoes

12,50

 **Carne**
Fleischgerichte
Meat meals

Bistecca con cipolle rosse e sugo di senape Pommery

Rumpsteak mit roten Zwiebeln und Pommery-Senfsauce

Rumpsteak with red onions and Pommery mustard sauce

19,80

Filetto alla griglia

Rinderfilet gegrillt

Grilled fillet steak

25,50

Filetto Café 'de Paris

Rinderfilet mit Café 'de Paris Sauce

Grilled fillet steak with sauce Café-de-Paris

28,50

Lammfilet

Lammfilet in Rotweinsauce

Lamb fillet in red wine sauce

23,50

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert.

Every Meat Meal comes with vegetables and potatoes.

 **Carne**
Fleischgerichte
Meat meals

Scaloppina limone
Kalbsmedaillons in Zitronensauce
Calfmedaillons in lemon sauce
18,90

Scaloppina ai funghi
Kalbsmedaillons mit Austernpilzen und Chamignons
Calf medaillons with oyster- and field mushrooms
18,90

Bistecca di vitello al burro e salvia
Kalbssteak an Butter und Salbei
Calf steak with butter and sage
19,50

Saltimbocca alla Romana
Kalbsmedaillon mit Salbei und Parmaschinken
Calf medaillon with sage and Parma ham
19,50

Filetto di maiale al sugo di Balsamico
Schweinefilet in Balsamicosauce
Porc fillet in Balsamico sauce
17,50

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert.
Every Meat Meal comes with vegetables and potatoes.



Pesce
Fischgerichte
Fish meals

Bistecca di salmone al pesto di erba cipollina
Lachssteak in Schnittlauchpesto
Salamon steak in chive pesto
18,50

Pesce san pietro con punte d' asparagi e crema di limone
St. Peterfisch mit Spargelspitzen und Zitronencreme
St Peter's fish with asparagus tips and lemon cream
19,50

Orata alla crosta di sale
Dorade in Salzkruste
Gilthead seabream in salt crust
20,50

Gamberoni della casa
Gambas in Prosecco-Safransauce
Jumbo shrimps in prosecco-saffron-sauce
28,00

Coda di rospo al forno
Seeteufel gebacken
Monkfish out of the stove
22,50

Täglich frische Angebote aus Fluss und Meer
entnehmen Sie bitte unserer Tagesempfehlung
Fresh water- and seafish daily
please look at our daily recommendation

Alle Fischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert
Every Fish Meal comes with vegetables and Potatoes.

Per i Bambini
Für unsere kleinen Gäste
For our children



Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

5,50

Tortellini alla panna

Tortellini mit Sahnesauce
Tortellini with cream sauce

5,50

Cotoletta alla Milanese con patatine fritte

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes
Small Vienna schnitzel with potato chips

6,00

Gelato misto

Gemischtes Eis
Mixed icecream

3,00

Forgmaggio Misto

Käsevariationen nach Wunsch
Cheesevariations you like

Dolci



Dessertvariationen *Dessertvariations*

Tiramisù della casa

Süß-Speise aus Löffelbiskuits und Mascarpone nach Art des Hauses
Housemade sweet dish of spoonbiscuits and mascarpone

6,50

Panna cotta al limoncello

Gekochte Sahne mit zartem Limonengeschmack
Cooked cream with tender taste of lemon

6,50

Tartufo

Trüffeleis
Truffle icecream

6,50

Cassata Siciliana

Eis mit kandierten Früchten
Icecream with candy fruits

6,50

Dessert alla Chef

Dessert nach Art des Chefs
Dessert speciality of the chef

8,90

Vini, Birre e Aperitivi

Weine, Biere und Aperitive

Wine, Beer, Aperitifs



VINI APERTI

Offene Weine / Open wines

Vino bianco della casa	0,20 l	4,00
Vino rosso della casa	0,20 l	4,00
Pinot grigio (bianco)	0,20 l	4,00
Montepulciano (rosso)	0,20 l	4,00
Rosato della casa (Rosé)	0,20 l	4,00
Lambrusco (rosso) dolee	0,20 l	4,00
Apfelwein Speierling	0,20 l	1,50
Apfelwein Speierling	0,20 l	3,00

APERITIVI

Aperitive / Aperitifs

Prosecco	0,10 l	5,00
Prosecco Flasche	0,75 l	28,00
Prosecco Rosé	0,10 l	5,00
Prosecco Rosé Flasche	0,75 l	28,00
Aperol Spritz	0,10 l	5,50
Kir Royal	0,10 l	5,00
Dolce Vita	4 cl	5,00
Sherry Tio Mateo Fino	4 cl	3,00
Campari Soda	4 cl	5,00
Campari Orange	4 cl	5,50
Martini bianco/rosso dry	4 cl	4,00
Aperol	4 cl	4,00
Cynar	4 cl	4,00
Pernod	4 cl	4,50

BIRRE DELLA BOTTIGLIA Biere aus der Flasche / Bottled Beer

Schöfferhofer Kristall	0,50 l	3,60
Schöfferhofer Hefe dunkel / dark	0,50 l	3,60
Schöfferhofer Weizen	0,50 l	3,60
Krusovice Schwarzbier	0,30 l	3,00
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,60
Malzbier	0,33 l	2,60

BIRRE ALLA SPINA

Biere vom Fass / Tapped Beer

Radeberger Pils	0,30 l	2,60
Radeberger Pils	0,50 l	4,10
Radeberger Radler ¹¹	0,30 l	2,60
Radeberger Radler ¹¹	0,50 l	4,10



Bibite senza alcool e calde

Alkoholfreie und heiße Getränke

		€
Selters Wasser	0,25 l	2,10
Selters Wasser	0,70 l	5,10
Coca Cola ^{1,3,9}	0,30 l	2,60
Coca Cola Light ^{1,3,9,12}	0,30 l	2,60
Fanta ^{1,3}	0,30 l	2,60
Spezi ¹	0,30 l	2,60
Sprite	0,30 l	2,60
Bitter Lemon ^{3,10}	0,20 l	2,50
Tonic Water ¹⁰	0,20 l	2,50
Ginger Ale ¹	0,20 l	2,50
Apfelsaft	0,20 l	2,60
Orangensaft	0,20 l	2,60
Traubensaft	0,20 l	2,60
Apfelsaftschorle	0,30 l	2,60
Espresso		2,10
Espresso doppio		3,50
Cappuccino		2,30
Latte Macchiato		2,50
Glas Schwarzer Tee		2,00
Glas Pfefferminztee		2,00
Glas Kamillentee		2,00

Digestivi

Digestifs



GRAPPA

Della casa	2 cl	3,50
------------	------	------

Weitere Spezialitäten auf Anfrage

COGNAC

Vecchia Romana	2 cl	5,00
----------------	------	------

Remy Martin	2 cl	5,00
-------------	------	------

AQUAVIT

Linie	2 cl	5,00
-------	------	------

WODKA

Moskovskaya	2 cl	4,00
-------------	------	------

SPIRITUOSI D'ERBE

Kräuterspirituosen

Ramazotti	2 cl	4,00
-----------	------	------

Fernet branca	2 cl	4,00
---------------	------	------

Fernet branca menta	2 cl	4,00
---------------------	------	------

Averna	2 cl	4,00
--------	------	------

Amaretto di Saronno	2 cl	3,50
---------------------	------	------

Sambuca Molinari	2 cl	4,00
------------------	------	------

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff(en)

2 mit Konservierungsstoff(en)

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Schwefeldioxid

6 mit Schwärzungsmittel

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 enthält eine Phenylalaninquelle

13 gewachst

14 mit Taurin