

Restaurant
WALDHEIM

Panorama der Genüsse

MENÜVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen mit einheitlichem Menü

Für Ihren Anlass können Sie sich anhand der aufgeführten Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Desserts ein Menü zusammenstellen.

Saisonale Produkte, auch aus der Region, beeinflussen unsere Küche in der Zusammenstellung der Menüs und Gerichten laufend.

Von daher empfehlen wir Ihnen mit uns eine persönliche Menübesprechung abzuhalten.

Mit der langjährigen Erfahrung von uns und den Wünschen von Ihnen, kreieren wir gemeinsam einen massgeschneiderten Anlass.

Öffnungszeiten:

Mo und Di geschlossen

Mi 09.00-00.00

Do und Sa 09.00-14.00/17.00-00.00

Fr 09.00-14.00/16.00-00.00

So 09.00-00.00

Wir und unsere Mitarbeiter freuen uns sehr auf Sie !

Jasmin & Andy Aeschimann Eidg. dipl. Küchenchef

Tel. 062 393 22 44 | E-Mail: info@waldheimkestenholz.ch | www.waldheimkestenholz.ch

Vorspeisen

- **Saisonsalat** Fr. 9.50
Verschiedene Blattsalate mit saisonalen Garnituren
- **Gemischter Salat** Fr. 11.50
Fünf bis sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren
- **Farmersalat** Fr. 11.50
Verschiedene Blattsalate mit Karotten, Mais, Peperoni und Gurken an Hausdressing, Croutons und gehobeltem Sbrinzkäse

- **Geräucherter Norwegischer Lachs** Fr. 16.00
aus der Lachsräucherei Dyhrberg Klus/Balsthal
in feine Tranchen geschnitten mit Meerrettichmousse
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- **Crostinis mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf** Fr. 14.50
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- **Hausgemachtes Parmesanmousse** Fr. 12.50
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- **Gebratenes Zanderrückenfilet** Fr. 15.00
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- **Eglifilet-Knusperli (im Bierteig frittiert) Tatarensauce** Fr. 15.00
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- **Warme Frühlingsrolle mit süsser Chilisaucе** Fr. 13.00
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- **Haus-Pastete mit Cumberlandsaucе** Fr. 14.00
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat

Dressing's

- Baumnussdressing mit Orangensaft
- Hausdressing

Suppen

- | | |
|---|-----------|
| ■ Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli's | Fr. 7.50 |
| ■ Kraftbrühe mit Eierstich | Fr. 7.50 |
| ■ Kraftbrühe mit hausgemachten Käseschnittchen und Gemüsewürfelchen | Fr. 7.50 |
| ■ Hausgemachte Karottencremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmtupf | Fr. 8.50 |
| ■ Safransuppe mit Noilly Prat, Speck-Dörrpflaumenspiess und Rahmtupf | Fr. 8.50 |
| ■ Solothurner Weissweinsuppe | Fr. 8.50 |
| ■ Solothurner Weissweinsuppe mit Bergkräutereis | Fr. 10.50 |
| ■ Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Rahmtupf | Fr. 8.50 |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|-----------|
| ■ Penne à l' arrabiata | Fr. 12.00 |
| ■ Tortelloni mit Spinat- Ricottafüllung an Tomatensauce | Fr. 12.00 |

Fisch...

als Vorspeise oder als Hauptgericht

- | | Vorspeise | Hauptgericht |
|---|-----------|--------------|
| ■ Eglifilet's im Bierteig gebacken
Salzkartoffeln
dazu Tartaren- und pikante Cocktailsauce | Fr. 18.50 | Fr. 28.50 |
| ■ Gebratenes Zanderrückenfilet
auf Trockenreis und fein geschnittenem Gemüse
Safran-weissweinsauce | Fr. 18.50 | Fr. 28.50 |
| ■ Frischer Lachs sanft im Dampf gegart
mit Würfelchen von Tomaten, Gurken und Zwiebeln
auf Trockenreis
Fischrahmsauce mit Schnittlauch | Fr. 18.50 | Fr. 34.00 |

Hauptgerichte in einem Gang

- Schnitzel mit Rahmsauce und Pilzen
Nudeln und Garnitur aus frischen Früchten
Schwein Fr. 28.00
Kalb Fr. 38.00

- Piccata
Spaghetti mit Tomatensauce
Poulet Fr. 27.00
Schwein Fr. 27.00
Kalb Fr. 37.00

- Curry – Geschnetzeltes im Mandelreisring
mit frischen Früchten
Poulet Fr. 28.00
Schwein Fr. 28.00
Kalb Fr. 36.00

- Geschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen
dazu Rösti und Garnitur aus frischen Früchten
Schwein Fr. 28.00
Kalb Fr. 36.00

- **„Saltimbocca“**
(Schnitzel mit Salbei und Rohschinken)
mit leicht gebundenem Jus und **Pilzrisotto**
Schwein Fr. 28.00
Kalb Fr. 38.00

- Swiss Gourmet Beef Entrecôtewürfel „Stroganoff“ Fr. 38.00
mit Hausgemachten Spätzli

- Pouletbrust im Speckmantel Fr. 31.00
Rosmarinsauce
Risotto
Vier verschiedene Gemüse

- Cordon-Bleu vom Schwein Fr. 32.00
mit Schinken und Emmentaler gefüllt
Pommes Frites
Vier verschiedene Gemüse

Hauptgerichte in zwei Gängen

- **„Gemischter Braten“** Fr. 33.00
Braten vom Schwein und vom Rind
mit einer leichten Bratensauce
 1. **Service** mit Pommes Frites und Gemüse garnitur
 2. **Service** mit Hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur

- Braten vom Schweinshals in grobkörnigem Fr. 32.00
Senf vormariniert dazu eine
leichte Rosmarinsauce
 1. **Service** mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
 2. **Service** mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur

- Nierstück vom Schwein, gefüllt mit Fr. 33.00
Dörripflaumen, im Ofen sanft gebraten
Vielle Prune Sauce
 1. **Service** mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
 2. **Service** mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur

- **„Steak Maison“** Fr. 33.00
Steak vom Schwein auftranchiert auf einer
Rahmsauce mit Pilzen und grünem Pfeffer
 1. **Service** mit Nudeln und Gemüse garnitur
 2. **Service** mit Röstikrokette n und Gemüse garnitur

- **„Berner Teller“** Fr. 29.00
Geräuchertes Schweinefleisch, zwei sorten Speck,
Berner Zungenwurst und Wienerli
mit Salzkartoffeln, Dörribohnen und Sauerkraut

- Filet vom Schwein am Stück im Ofen sanft gebraten Fr. 38.00
 1. **Service**
mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur
 2. **Service**
mit grobkörniger Senfrahmsauce,
Countrikartoffeln und Gemüse garnitur

- Filet vom Schwein und Lammkarree am Stück Fr. 41.00
im Ofen sanft gebraten mit Rosmarin-Balsamicosauce
1. **Service** Röstikroketter und Gemüse garnitur
2. **Service** Williamskartoffeln und Gemüse garnitur

- Swiss Gourmet Roastbeef rosa gebraten Fr. 42.00
und Pouletbrust im Speckmantel, Béarnaisesauce
1. **Service** mit Röstikroketter und Gemüse garnitur
2. **Service** mit Trockenreis und Gemüse garnitur

- **„Die zwei Filets“** Fr. 45.50
Filet ganz im Ofen sanft gebraten
1. **Service**
vom Rind mit Béarnaisesauce,
Countrikartoffeln und Gemüse garnitur
2. **Service**
vom Schwein mit grobkörniger Senfrahmsauce
Nudeln und Gemüse garnitur

- Karree vom Kalb im Ofen sanft gebraten Fr. 47.00
dazu eine Portweinsauce mit getrockneten
und in Olivenoel eingelegten Tomaten
1. **Service** mit Nudeln und Gemüse garnitur
2. **Service** mit Röstikroketter und Gemüse garnitur

- Rindsfilet am Stück im Ofen sanft gebraten Fr. 47.00
Béarnaise- und Pfeffersauce
1. **Service** mit Kartoffelkroketter und Gemüse garnitur
2. **Service** mit Daufinekartoffeln und Gemüse garnitur

- **„Zweierlei Fleisch“** Fr. 47.00
1. **Service**
Kalbsfilet am Stück im Ofen sanft gebraten
dazu einen leicht gebundenen Madeira-Kalbsjus
Nudeln und Gemüse garnitur
2. **Service**
Lammrückenfilet mit Knoblauch und Thymian-Honigsauce
Countrikartoffeln und Gemüse garnitur

Aperitif

- Nüssli und Chips Fr. 1.50
- Hausgemachte Blätterteigstangen mit Rohschinken, Pesto und Käse Fr. 3.00
- Nüssli, Chips, Hausgemachte Blätterteigstangen und Gemüse-Dips Fr. 6.00
- Nüssli, Chips, Gemüse-Dips und aufgeschnittene Sandwiche vom Parisetli gefüllt mit Salami, Schinken und Käse Fr. 8.50
- Nüssli, Chips, Gemüse-Dips und Häppchen von Parisettescheiben belegt mit Käse, Cantadou, Thon, Lachs, Salami und Rohschinken Fr. 10.00

Finger-Food

- Gemüse-Dips, In Basilikum und Balsamico marinierte Cherrytomaten mit Mozzarella, Häppchen von Parisettescheiben, gefüllte Sesam, Laugen und Mohnbrötchen Warme und mundgerechte Häppchen aus dem hausgemachten Zwiebel-Käsekuchen und Pouletspiesschen mit süsser Chilisauce Fr. 18.50
- Erweiterte Auswahl mit warmen und mundgerechten Häppchen Zanderfiletknusperli mit Tartaren- und Cocktailsauce und in Kokos panierte Riesencrevetten Fr. 21.50

Käse-Platte

- Hart-, Halbhart-, Weisssschimmel-, Rotschmier-, Ziegen- und Blauschimmelkäse mit Halbruch- und Fruchtbrot Dazu Trauben und Baumnüsse Fr. 13.50

Kalte-Platte

- Aufschnitt, Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Fleischkäse und Terrine. Dazu etwas Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebelringe, Silberzwiebeln Halbruchbrot Fr. 17.00

Buffets

Brunch-Buffer

- Fleischplatte, Birchermüsli, Joghurt, Butter, Konfitüren, Käseplatte, Gipfeli, Zopf, Bauernbrot, Kaffee und Orangenjus Fr. 25.00
- Rösti Fr. 5.00
- Spiegelei pro Stück Fr. 2.00

Salatbuffet

- Sechs verschiedenen Salate, Balsamico- und Hausdressing Halbruchbrot und Zopf, dazu diverse Beilagen Fr. 13.00

Pastabuffet

- Mit hausgemachter Lasagne, Raviolis, Spaghetti und drei Saucen (z.b. Pilzsauce, à la arrabiata, Bolognaise, Gorgonzolasauce, Tomatensauce, Lachssauce, Carbonarasauce usw.) Fr. 28.00
- Anstelle von Lasagne und Raviolis können auch Äpler – Makkaronen oder Tortellonis eingesetzt werden.**

Warmes Buffet

- Nierstück vom Schwein ganz im Ofen sanft gebraten, und Pouletbrust im Speckmantel, Thymiansauce, Kartoffelgratin und Hausgemachten Spätzli, Hausgemachtes Mischgemüse Fr.34.00

Schwein, Rind, Poulet, Kalb aus der Schweiz

Reh aus dem Gäu, Schweiz

Lamm aus Neuseeland, Australien

Fisch: Dyhrberg, Bianchi und Prodega

Desserts

- Diverse Sorbets (2 Kugeln & Parfum) Fr. 9.50
- Sorbets können in mehrgängigen Menüs eingebaut werden (1 Kugel & Parfum) Fr. 8.00
- Frischer Fruchtsalat Fr. 9.00
- Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace (1 Kugel) Fr. 10.00
- Parfait glace mit frischen Früchten angerichtet Fr. 9.00
- Vacherin glace Fr. 13.00
- Hausgemachtes Caramelköpfler mit frischen Früchten und Rahm Fr. 7.50
- Sorbetteller mit drei verschiedenen Sorbets und frischen Früchten Fr. 11.50
- Dessert Karussell Fr. 13.50
Gebrannte Crème, warmes Apfelkräpfchen, Vanilleeis und Rahm
- Dessert Karussell „Jahreszeit“ Fr. 13.50
Drei Hauptkomponenten mit Garnituren

Kleine Dessertbuffet's

- Gebrannte- und Himbeerjoghurtcrème, Caramelköpfler im Gläschen, Frischer Fruchtsalat, Meringues, Schokoladenmousse, Früchtekuchen, verschiedene Guetzi zwei Eisaromen nach Wahl, Käseplatte

Pro Person ohne Käseplatte Fr. 20.00
Pro Person mit Käseplatte Fr. 22.00
- Frischer Fruchtsalat mit zwei Eisaromen nach Wahl, Rahm und verschiedene Guetzi Fr. 12.50

Damit einem Gelingen Ihres Anlasses nichts mehr im Wege steht, möchten wir Sie auf einige Punkte aufmerksam machen.

Menü

Jedes Menü kann beliebig verändert und kombiniert werden. Wenn Sie eine zusätzliche Idee von einem Gericht haben, kombinieren wir das sehr gerne.

Natürlich können sich die Preise dadurch ändern.

Personenzahl

Aus organisatorischen Gründen empfehlen wir Ihnen sich auf ein einheitliches Menü zu einigen. Die uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Mindestpersonenzahl ist verbindlich und muss in Rechnung gestellt werden.

Tischdekoration

Blumenarrangements organisieren wir Ihnen gerne.

Sie dürfen die Dekoration auch selber mitbringen oder bestellen.

Menükarte

Menükarten werden von uns kostenlos gedruckt und auf den Tischen aufgelegt.

Tischreden/Spiele

Bitte teilen Sie uns den zeitlichen Ablauf Ihres Anlasses mit, damit Sie keine unliebsamen Wartezeiten haben und wir Ihnen die optimale Qualität der Speisen gewährleisten können.

Saalmiete

Für Bankette stellen wir unsere Räumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung.

Preise

Alle Preise sind für das Jahr 2019 gültig.

Sie sind pro Person berechnet und inklusive 7.7% MwSt.

Parkplatz

Um das Restaurant stehen Ihnen 23 Parkplätze zur Verfügung.

Auch für einen Car haben wir Platz. Für grössere Anlässe können wir beim Kirchenareal zusätzliche Plätze organisieren.

Nachtarbeitszuschlag

Ab 24.30 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von Fr. 100.-- pro Stunde