

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.

Die saisonalen Produkte beeinflussen unsere Küche in der Zusammenstellung der Menüs und der Gerichten laufend, von daher lohnt sich eine persönliche Menübesprechung immer.

Wir beraten Sie bei Ihrem Anlass gerne und gehen auch auf Ihre speziellen Wünsche ein.

**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, Fax 062 393 25 29, E-Mail: [info@waldheimkestenholz.ch](mailto:info@waldheimkestenholz.ch)  
[www.waldheimkestenholz.ch](http://www.waldheimkestenholz.ch)

# Vorspeisen

- **Saisonsalat** Fr. 7.50  
Verschiedene Blattsalate mit saisonalen Garnituren
- **Gemischter Salat** Fr. 9.50  
Fünf bis sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren
- **Farmersalat** Fr. 9.50  
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 Chilisauc** Fr. 13.00  
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing  
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- **Haus-Pastete mit Cumberlandsauc** 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. 7.00 |
| ■ Kraftbrühe mit Eierstich   | Fr. 7.00 |
| ■ Kraftbrühe mit hausgemachten Käseschnittchen und Gemüsewürfelchen        | Fr. 7.00 |
| ■ Hausgemachte Karottencremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Sahnehäubchen | Fr. 8.50 |
| ■ Solothurner Weissweinsuppe   | Fr. 8.50 |
| ■ Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen                         | 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<br>Salzkartoffeln<br>dazu Tartaren- und pikante Cocktailsauce  | Fr. 18.50 | Fr. 28.50    |
| ■ Gebratenes Zanderrückenfilet<br>auf Trockenreis und fein geschnittenem Gemüse<br>Safran-weissweinsauce  | Fr. 18.50 | Fr. 28.50    |
| ■ Frischer Lachs sanft im Dampf gegart<br>mit Würfelchen von Tomaten, Gurken und Zwiebeln<br>auf Trockenreis<br>Fischrahmsauce mit Schnittlauch | Fr. 18.50 | Fr. 34.00    |

# Hauptgerichte

- Schnitzel mit Rahmsauce und Pilzen  
Nudeln und Garnitur aus frischen Früchten  
Schwein Fr. 26.00  
Kalb Fr. 36.00
  
- Piccata  
Spaghetti mit Tomatensauce  
Poulet Fr. 24.00  
Schwein Fr. 24.00  
Kalb Fr. 34.00
  
- Curry – Geschnetzeltes im Mandelreisring  
mit frischen Früchten  
Poulet Fr. 26.00  
Schwein Fr. 26.00  
Kalb Fr. 33.50
  
- Geschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen  
dazu Rösti und Garnitur aus frischen Früchten  
Schwein Fr. 26.00  
Kalb Fr. 33.50
  
- **„Saltimbocca“**  
(Schnitzel mit Salbei und Rohschinken)  
mit leicht gebundenem Jus und **Pilzrisotto**  
Schwein Fr. 26.00  
Kalb Fr. 36.00
  
- Swiss Gourmet Beef Entrecôtestreifen „Stroganoff“  
mit Hausgemachten Spätzli Fr. 33.50
  
- Pouletbrust im Speckmantel Fr. 29.00  
Rosmarinsauce  
Risotto  
Vier verschiedene Gemüse
  
- Cordon-Bleu vom Schwein Fr. 32.00  
mit Schinken und Emmentaler gefüllt  
Pommes Frites  
Vier verschiedene Gemüse

- **„Gemischter Braten“** Fr. 32.00  
 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. 31.00  
 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. 32.00  
 Dörripflaumen, im Ofen sanft gebraten  
 Vieille Prune Sauce  
 1. **Service** mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüse garnitur  
 2. **Service** mit hausgemachten Spätzli und Gemüse garnitur
- **„Steak Maison“** Fr. 32.00  
 Steak vom Schwein auftranchiert auf einer  
 Rahmsauce mit Pilzen und grünem Pfeffer  
 1. **Service** mit Nudeln und Gemüse garnitur  
 2. **Service** mit Röstikroketten und Gemüse garnitur
- **„Berner Teller“** Fr. 29.00  
 Geräuchertes Schweinefleisch, zwei sorten Speck,  
 Berner Zungenwurst und Wienerli  
 mit Salzkartoffeln, Dörrbohnen 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. 41.00  
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. 46.50  
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
- Nüssli, Chips und Gemüse-Dips Fr. 4.00
- Nüssli, Chips, Gemüse-Dips und aufgeschnittene Sandwiches 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-, Weisseschimmel-, 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. 12.00

## Pastabuffet

- Mit hausgemachter Lasagne, Raviolis, Spaghetti und drei Saucen (*z.b. Pilzsauce, à la arrabiata, Bolognaise, Gorgonzolasauce, Tomatensauce, Lachssauce, Carbonarasauce usw.*) Fr. 26.00
- 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



## Desserts

- Diverse Sorbets (2 Kugeln & Parfum) Fr. 9.00
- Sorbets können in mehrgängigen Menüs eingebaut werden (1 Kugel & Parfum) Fr. 7.50
- 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 Caramelköpflli mit frischen Früchten und Rahm Fr. 7.50
- Sorbetteller mit drei verschiedenen Sorbets und frischen Früchten Fr. 11.00
- Dessert Karussell Fr. 13.00  
Gebrannte Crème, warmes Apfelkräpfchen, Vanilleeis und Rahm

## Kleine Dessertbuffet's

- Vanille-, Gebrannte- und Himbeerjoghurtcrème,  
Frischer Fruchtsalat, Früchtekorb,  
Schokoladenmousse, Früchtekuchen,  
zwei Eisaromen, Käseplatte  
  
Pro Person ohne Käseplatte Fr. 19.00  
Pro Person mit Käseplatte Fr. 21.00
- Frischer Fruchtsalat mit zwei Eisaromen,  
Rahm und „Dessert-Guezli“ Fr. 12.00

## **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 2017 gültig.

Sie sind pro Person berechnet und inklusive 8% 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 Nachtzuschlag von Fr. 100.-- pro Stunde