

Restaurant  
**WALDHEIM**

Panorama der Genüsse

## HERBST

### Salate, Vorspeisen oder als Hauptspeisen

		kleiner
■ Saisonsalat	9.50	8.50
Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing oder Balsamicodressing		
■ Gemischter Salat	11.50	10.50
Fünf bis sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren		
■ Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckstreifen	13.50	11.50
■ Herbstsalat mit gebratenen Speckstreifen, Eierschwämmli, Zitronen-Olivenoel Croûtons	13.50	11.50
	<b>Hauptspeise</b>	<b>Vorspeise</b>
■ Hausgemachte Käsekroketten	20.50	15.00
dazu ein Bukett von Saisonsalat an Balsamicodressing, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat		
■ Black Tiger Krevetten in Knusperpanade	21.00	16.50
mit süsser Chilisauce dazu ein Bukett von Saisonsalat an Balsamicodressing, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat		

### Suppe

■ Frische Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch, Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupf	9.50	8.50
--	------	------

# WILD

Fleisch vom Reh aus dem Gäuerrwald

## Warme Hauptspeisen

		<b>kleiner</b>
■ Rehschnitzel Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli Saisongemüse und Rotkraut Glasierte Kastanien und Birne mit Preiselbeer	42.00	36.00
■ Rehgeschnetzeltes Wildrahmsauce mit Trauben Hausgemachte Spätzli Saisongemüse und Rotkraut Glasierte Kastanien und Birne mit Preiselbeer	38.00	33.00
■ Rehpfeffer mit Perlzwiebeln, Speckstreifen, Pilzen und Zitronen-Olivenoel Croûtons Hausgemachte Spätzli Saisongemüse und Rotkraut Glasierte Kastanien und Birne mit Preiselbeer	36.00	31.00
■ Panierte Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	23.00	19.50
■ Schnitzel vom Schwein Rahmsauce mit Pilzen Nudeln und frischer Fruchtspiess	28.00	24.50
■ Steak vom Schwein Rahmsauce mit Pilzen Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	32.00	27.50
■ Steak vom Schwein mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	31.00	27.00
■ Cordon-Bleu Schweiz vom Schwein mit Schinken und rezentem Emmentaler gefüllt Pommes Frites Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	32.50	28.00
■ Cordon-Bleu Italien vom Schwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt Pommes Frites Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	32.50	28.00

		<b>kleiner</b>
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	42.00	35.50
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Pfeffersauce Röstikroketten Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	43.00	36.50
■ Pouletbrust mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	31.00	27.00
■ Pouletgeschnetzeltes Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Im Mandel-Reisring und frischen Früchten	28.00	24.50
■ „ <b>Clubsandwich</b> “ <i>Gebratenes Pouletbrüstchen zwischen einem Sesambrötchen mit Karotten und Selleriesalat, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und gebratene Specktranchen</i>	21.50	
■ Poulet Flügel <i>450g ca. 6-8 Stück</i>	14.00	12.00
■ Hawaii schnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Ananas und Raclettekäse überbacken.</i>	18.00	15.50
■ Käseschnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Raclettekäse überbacken und dazu ein Spiegelei.</i>	18.00	15.50

## Vegi – Tip

■ WILD-Teller mit hausgemachten Spätzli, Saisongemüse und Rotkraut glasierte Kastanien und Birne mit Preiselbeer Wildrahmsauce	25.00	21.50
---	-------	-------

## Kalt und warm kombiniert

### Die neun Fitnesssteller

Hausgemachte Salate und frischen, saisonalen Garnituren mit...

**kleiner**

■ Schweinesteak mit Kräuterbutter	28.50	25.00
■ Zwei panierte Schweineschnitzel	27.00	23.50
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Kräuterbutter	39.00	33.00
■ Poulet Flügeli (400g ca. 5 Stück)	23.00	19.50
■ Pouletbrust paniert	28.50	25.00
■ Pouletbrust mit Kräuterbutter	28.50	25.00
■ Zwei Hamburger	23.00	19.50
■ Soja-Weizenschnitzel mit Spinat-Frischkäsefüllung	23.00	19.50
■ Hausgemachte Käsekroketten	23.00	19.50

## Kalte Hauptspeisen

■ Waldheimteller Karotten und Selleriesalat, dazu 160g allerlei aufgeschnittene Fleischsorten etwas Käse und Garnituren	20.00	17.00
■ Bündnerteller 120g aufgeschnittenes Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken mit verschiedenen Garnituren	22.00	18.50
■ Salatteller Sieben bis acht verschiedene Salate, auch Cervelatsalat, mit allerlei Garnituren	15.00	12.50
■ Wurstsalat einfach	13.00	11.00
■ Wurstsalat mit verschiedenen Salaten	16.50	14.00
■ Wurst-Käsesalat einfach	13.50	11.50
■ Wurst-Käsesalat mit verschiedenen Salaten	17.50	15.00
■ Thonsalat einfach	13.00	11.00
■ Thonsalat mit verschiedenen Salaten	16.50	14.00
■ <b>Sandwichs mit Parisettli</b> Schinken, Salami oder Käse	7.50	
Rohschinken oder Bündnerfleisch mit Salatblätter, Zwiebeln, Gurken und Tomaten	9.50	

# KULINARISCHER KALENDER

## Frühling

*April und Mai*

Allerlei Gerichte mit Spargeln, Bärlauch und Erdbeeren

## Karfreitag, Ostern und Muttertag

Spezielle Tageskarte passend für diese Tage.

## Sommer

*Mitte Juni, Juli, August und September*

Wunderbare Sommergerichte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am...



Konzerte unter freiem Himmel 7. bis 11. Juli 2021

## Herbst ist WILDsaison

*Ende September, Oktober und November*

Verschiedene Gerichte mit Nüsslisalat, Pilzen, Kürbis, Fleisch vom Reh aus dem Gäu, Vermicelle usw.

## Silvester

Gepflegtes Menü in sechs Gängen, individuell zusammenstellbar

**Die Saison-und Spezialspeisekarten werden jeweils voraus oder beim Wechsel der Jahreszeiten auf unserer Webseite aufgeschaltet.**

[www.waldheimkestenholz.ch](http://www.waldheimkestenholz.ch)



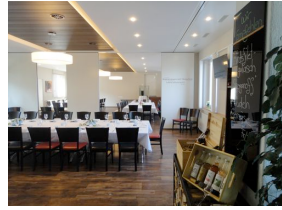
## Gäufenster

WINTERGARTEN-RESTAURANT



## Panorama

Restaurant-Terrasse im Sommer für die Sinne



## SAAL und publicroom

kombiniert bis 140 Personen



## CATERING

Von einfachen Auslieferungen bis zu kompletten Bankettlösungen

### Planen Sie einen Anlass?

In unseren stimmungsvoll renovierten Räumlichkeiten haben Sie beste Aussichten für die ganze Palette des Zusammenseins: Bankette, Feste, Familienfeiern oder die vertraute Zweisamkeit, aber auch für geschäftliche Anlässe wie Tagungen und Seminare. Kulinarisch geniessen Sie frische regionale Produkte in raffinierten Kombinationen und als bodenständige Klassiker.

Wenn Sie möchten zeigen wir Ihnen gerne unsere neu gestalteten Räume.

### Herkunftsbezeichnung unserer Produkte

**Schwein:** Schweiz

**Rind:** Schweiz

**Lamm:** Neuseeland

**Geflügel:** Schweiz

**Kalb:** Schweiz

**Reh:** Schweiz aus der Region

**Black Tiger Krevetten:** Dyhrberg / Vietnam

**Eier:** Natura Plus Freiland Prodega

**Milch, Rahm:** Emmi Schweiz Prodega

**Spargeln grün:** Viktor Marti Landwirt in Kestenholz (ab ca. 20. April)

### Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

**Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.**