

Restaurant
WALDHEIM

Panorama der Genüsse

SOMMER

Salate, Vorspeisen oder als Hauptspeisen

| | | kleiner |
|--|--------------------|------------------|
| ■ Saisonsalat Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing oder Balsamicodressing | Fr. 9.50 | Fr. 8.50 |
| ■ Gemischter Salat Fünf bis sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren | Fr. 11.50 | Fr. 10.50 |
| ■ Tomatensalat mit Mozzarella dazu ein Saisonsalat-Bukett an Balsamicodressing | Fr. 11.50 | Fr. 10.50 |
| ■ Swiss Gourmet Roastbeef kalt aufgeschnitten mit verschiedenen Salaten, Melone und saisonalen Garnituren kleine gebratene Kartoffeln und Tartarensauce | Fr. 34.00 | Fr. 29.00 |
| | Hauptspeise | Vorspeise |
| ■ Hausgemachte Käsekroketten dazu ein Bukett von Saisonsalat an Balsamicodressing, Sellerie- und süssaurer Linsensalat | Fr. 20.50 | Fr. 15.00 |
| ■ Black Tiger Krevetten in Knusperpanade mit süsser Chilisauce dazu ein Bukett von Saisonsalat an Balsamicodressing, Sellerie- und süssaurer Linsensalat | Fr. 21.00 | Fr. 16.50 |
| ■ Swiss Beefsteak-Tatar mit Butter und Toastbrot | Fr. 32.00 | Fr. 17.50 |

Suppe

| | | kleiner |
|---|----------|----------------|
| ■ Zitronengrassuppe mit Curry gerösteten Rapskernen, frischen Ananaswürfelchen und Rahmtupf | Fr. 9.50 | Fr. 8.50 |

Warme Hauptspeisen

| | | |
|---|-----------|-----------|
| ■ Panierte Schnitzel vom Schwein Pommes Frites | Fr. 23.00 | Fr. 19.50 |
| ■ Schnitzel vom Schwein Rahmsauce mit Pilzen Nudeln und frischer Fruchtspiess | Fr. 28.00 | Fr. 24.50 |
| ■ Steak vom Schwein Rahmsauce mit Pilzen Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 32.00 | Fr. 27.50 |
| ■ Steak vom Schwein mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 31.00 | Fr. 27.00 |
| ■ Cordon-Bleu Schweiz vom Schwein mit Schinken und rezentem Emmentaler gefüllt Pommes Frites Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 32.50 | Fr. 28.00 |
| ■ Cordon-Bleu Italien vom Schwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt Pommes Frites Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 32.50 | Fr. 28.00 |

| | | kleiner |
|---|-----------|----------------|
| ■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 42.00 | Fr. 35.50 |
| ■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Pfeffersauce Röstikroketten Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 43.00 | Fr. 36.50 |
| ■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte wüfel Stroganoff Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 42.00 | Fr. 35.50 |
| ■ Lammrückenfiletstreifen an Whiskyrahmsauce Trockenreis Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 40.00 | Fr. 34.50 |
| ■ Lammrückenfilet mit Knoblauch und Thymian-Honigsauce Röstikroketten Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 41.00 | Fr. 35.00 |
| ■ Pouletbrust mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur | Fr. 31.00 | Fr. 27.00 |
| ■ Pouletgeschnetzeltes Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Im Mandel-Reisring und frischen Früchten | Fr. 28.00 | Fr. 24.50 |
| ■ „ Clubsandwich “ <i>Gebrautes Pouletbrüstchen zwischen einem Sesambrötchen mit Karotten und Selleriesalat, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und gebratene Specktranchen</i> | Fr. 21.50 | |
| ■ Poulet Flügeli <i>450g ca. 6 Stück</i> | Fr. 14.00 | Fr. 12.00 |
| ■ Hawaii schnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Ananas und Raclettekäse überbacken.</i> | Fr. 18.00 | Fr. 15.50 |
| ■ Käseschnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Raclettekäse überbacken und dazu ein Spiegelei.</i> | Fr. 18.00 | Fr. 15.50 |

Vegi – Tip

| | | kleiner |
|---|-----------|----------------|
| ■ Gemüse in Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Im Mandel-Reisring und frischen Früchten | Fr. 25.00 | Fr. 21.00 |
| ■ „Clubsandwich“ Gebratener Gemüseburger mit Pesto-Mozzarella zwischen einem Sesambrötchen mit Karotten und Selleriesalat, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln und Gurken | Fr. 19.50 | |

Kalt und warm kombiniert

Die neun Fitnesssteller

Hausgemachte Salate und frischen Garnituren mit...

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

Kalte Hauptspeisen

| | | kleiner |
|--|----------------------|----------------|
| ■ Waldheimteller Karotten und Selleriesalat, dazu 160g allerlei aufgeschnittene Fleischsorten etwas Käse und Garnituren | Fr. 20.00 | Fr. 17.00 |
| ■ Bündnerteller 120g aufgeschnittenes Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken mit verschiedenen Garnituren | Fr. 22.00 | Fr. 18.50 |
| ■ Salatteller Sieben bis acht verschiedene Salate, auch Cervelatsalat, mit allerlei Garnituren | Fr. 15.00 | Fr. 12.50 |
| ■ Wurstsalat einfach | Fr. 13.00 | Fr. 11.00 |
| ■ Wurstsalat mit verschiedenen Salaten | Fr. 16.50 | Fr. 14.00 |
| ■ Wurst-Käsesalat einfach | Fr. 13.50 | Fr. 11.50 |
| ■ Wurst-Käsesalat mit verschiedenen Salaten | Fr. 17.50 | Fr. 15.00 |
| ■ Thonsalat einfach | Fr. 13.00 | Fr. 11.00 |
| ■ Thonsalat mit verschiedenen Salaten | Fr. 16.50 | Fr. 14.00 |
| ■ Siedfleischsalat mit Vinaigrette, Essiggurken und Zwiebeln angemacht und sommerlichen Garnituren | Fr. 14.50 | Fr. 12.50 |
| ■ Siedfleischsalat mit Vinaigrette, Essiggurken und Zwiebeln angemacht dazu verschiedene Salate und sommerlichen Garnituren | Fr. 18.00 | Fr. 15.00 |
| ■ Sandwichs mit Parisettli Schinken, Salami oder Käse Rohschinken oder Bündnerfleisch mit Salatblätter, Zwiebeln, Gurken und Tomaten | Fr. 7.50 Fr. 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 3. bis 7. Juli 2019

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



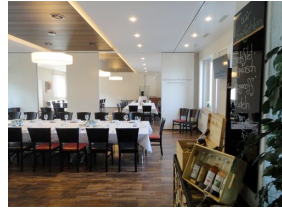
Gäufenster

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 inkl. 7.7% MwSt.