

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

- Geräucherter Norwegischer Lachs 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 14.50
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- Hausgemachtes Parmesanmousse 12.50
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- Gebratenes Zanderrückenfilet 15.00
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- Eglifilet-Knusperli (im Bierteig frittiert) Tatarensauce 15.00
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing,
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- Warme Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce 13.00
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat
- Haus-Pastete mit Cumberland sauce 14.00
dazu ein Salatbukett an Balsamicodressing
Sellerie- und süsssaurer Linsensalat

Dressing's

- Baumnussdressing mit Orangensaft
- Hausdressing

Suppen

■ Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli's	8.50
■ Kraftbrühe mit Eierstich	8.50
■ Kraftbrühe mit hausgemachten Käseschnittchen und Gemüsewürfelchen	8.50
■ Hausgemachte Karottencremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmtupf	9.50
■ Safransuppe mit Noilly Prat, Speck-Dörrpflaumenspiess und Rahmtupf	9.50
■ Solothurner Weissweinsuppe	9.50
■ Solothurner Weissweinsuppe mit Bergkräutereis	11.50
■ Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Rahmtupf	9.50

Warme Vorspeisen

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

Fisch...

als Vorspeise oder als Hauptgericht

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

Hauptgerichte in einem Gang

- Schnitzel mit Rahmsauce und Pilzen
Nudeln und Garnitur aus frischen Früchten
Schwein 29.00
Kalb 39.50

- Piccata
Spaghetti mit Tomatensauce
Poulet 27.50
Schwein 27.50
Kalb 37.00

- Curry – Geschnetzeltes im Mandelreisring
mit frischen Früchten
Poulet 28.50
Schwein 28.50
Kalb 38.00

- Geschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen
dazu Rösti und Garnitur aus frischen Früchten
Schwein 28.50
Kalb 38.00

- „**Saltimbocca**“
(Schnitzel mit Salbei und Rohschinken)
mit leicht gebundenem Jus und **Pilzrisotto**
Schwein 28.50
Kalb 39.00

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

- Pouletbrust im Speckmantel 31.50
Rosmarinsauce
Risotto
Vier verschiedene Gemüse

- Cordon-Bleu vom Schwein 33.00
mit Schinken und Emmentaler gefüllt
Pommes Frites
Vier verschiedene Gemüse

Hauptgerichte in zwei Gängen

- **„Gemischter Braten“** 34.50
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 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 33.50
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“** 33.50
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“** 31.00
Geräuchertes Schweinefleisch, zwei sorten Speck,
Berner Zungenwurst und Wienerli
mit Salzkartoffeln, Dörpbohnen und Sauerkraut

- Filet vom Schwein am Stück im Ofen sanft gebraten 39.00
 1. **Service**
mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur
 2. **Service**
mit grobkörniger Senfrahmsauce,
Countrikartoffeln und Gemüse garnitur

- Filet vom Schwein und Lammkarree am Stück 42.00
im Ofen sanft gebraten mit Rosmarin-Balsamicosauce
1. **Service** Röstikrokette und Gemüse garnitur
2. **Service** Williamskartoffeln und Gemüse garnitur

- Swiss Gourmet Roastbeef rosa gebraten 44.00
und Pouletbrust im Speckmantel, Béarnaisesauce
1. **Service** mit Röstikrokette und Gemüse garnitur
2. **Service** mit Trockenreis und Gemüse garnitur

- **„Die zwei Filets“** 47.00
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 50.00
dazu eine Portweinsauce mit getrockneten
und in Olivenoel eingelegten Tomaten
1. **Service** mit Nudeln und Gemüse garnitur
2. **Service** mit Röstikrokette und Gemüse garnitur

- Rindsfilet am Stück im Ofen sanft gebraten 50.00
Béarnaise- und Pfeffersauce
1. **Service** mit Kartoffelkrokette und Gemüse garnitur
2. **Service** mit Daufinekartoffeln und Gemüse garnitur

- **„Zweierlei Fleisch“** 50.00
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 1.50
- Hausgemachte Blätterteigstangen mit Rohschinken, Pesto und Käse 3.00
- Nüssli, Chips, Hausgemachte Blätterteigstangen und Gemüse-Dips 6.00
- Nüssli, Chips, Gemüse-Dips und aufgeschnittene Sandwiche vom Parisetli gefüllt mit Salami, Schinken und Käse 8.50
- Nüssli, Chips, Gemüse-Dips und Häppchen von Parissettescheiben belegt mit Käse, Cantadou, Thon, Lachs, Salami und Rohschinken 10.00

Finger-Food

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

Käse-Platte

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

Kalte-Platte

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

Buffets

Brunch-Buffer

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

Salatbuffet

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

Pastabuffet

- Mit hausgemachter Lasagne, Raviolis, Spaghetti und drei Saucen (z.b. Pilzsauce, à la arrabiata, Bolognaise, Gorgonzolasauce, Tomatensauce, Lachssauce, Carbonarasauce usw.) 28.00

Anstelle von Lasagne und Raviolis können auch Älpler – 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 35.00

Schwein, Rind, Poulet, Kalb aus der Schweiz

Reh aus dem Gäu, Schweiz

Lamm aus Neuseeland, Australien

Fisch: aus Norwegen, Litauen, Estland, Russland von Dyhrberg, Prodega

Krustentiere: aus Vietnam von Dyhrberg

Desserts

■ Diverse Sorbets (2 Kugeln & Parfum)	9.50
■ Sorbets können in mehrgängigen Menüs eingebaut werden (1 Kugel & Parfum)	8.00
■ Frischer Fruchtsalat	9.50
■ Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace (1 Kugel)	11.00
■ Parfait glace mit frischen Früchten angerichtet	9.00
■ Vacherin glace	14.00
■ Hausgemachtes Caramelköpflli mit frischen Früchten und Rahm	8.00
■ Sorbetteller mit drei verschiedenen Sorbets und frischen Früchten	12.50
■ Dessert Karussell Gebrannte Crème, warmes Apfelkräpfchen, Vanilleeis und Rahm	13.50
■ Dessert Karussell „Jahreszeit“ Drei Hauptkomponenten mit Garnituren	13.50

Kleine Dessertbuffet's

■ Gebrannte- und Himbeerjoghurtcrème, Caramelköpflli im Gläschen, Frischer Fruchtsalat, Meringues, Schokoladenmousse, Früchtekuchen, verschiedene Guetzli zwei Eisaromen nach Wahl, Käseplatte	
Pro Person ohne Käseplatte	20.00
Pro Person mit Käseplatte	22.00
■ Frischer Fruchtsalat mit zwei Eisaromen nach Wahl, Rahm und verschiedene Guetzli	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 2020 gültig. Sie sind pro Person berechnet und in Schweizer Franken 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 Nachtzuschlag von Fr. 100.-- pro Stunde