

Restaurant
WALDHEIM

Panorama der Genüsse

WINTER

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
■ Herbst-Wintersalat mit gebratenen Speckstreifen, verschiedenen Pilzen, Zitronen-Olivenoel Croûtons	13.50	11.50
	Hauptspeise	Vorspeise
■ 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 Chilisaucе dazu ein Bukett von Saisonsalat an Balsamicodressing, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat		

Suppe

■ Rassige Curry-Zitronengrassuppe mit gerösteten Rapskernen und Rahmtupf	9.50	8.50
--	------	------

Warme Hauptspeisen

		kleiner
■ Panierte Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	23.00	20.50
■ Schnitzel vom Schwein Rahmsauce mit Pilzen Nudeln und frischer Fruchtspiess	29.00	25.50
■ Steak vom Schwein Rahmsauce mit Pilzen Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	32.00	28.00
■ 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	33.50	29.50
■ Cordon-Bleu Italien vom Schwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt Pommes Frites Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	33.50	29.50
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	43.00	37.50
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Pfeffersauce Röstikroketten Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	44.50	39.00
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte würfel Stroganoff Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	43.00	37.50

		kleiner
■ Lammrückenfiletstreifen an Whiskyrahmsauce Trockenreis Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	40.00	35.50
■ Lammrückenfilet mit Knoblauch und Thymian-Honigsauce Röstikrokette Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	42.50	37.50
■ Pouletbrust mit Kräuterbutter Countrikartoffeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	31.00	27.00
■ Pouletgeschneitztes Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Im Mandel-Reisring und frischen Früchten	29.00	25.50
■ „ Clubsandwich “ <i>Gebrautes Pouletbrüstchen zwischen einem Sesambrotchen mit Karotten und Selleriesalat, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und gebratene Specktranchen</i>	22.00	
■ Poulet Flügel <i>450g ca. 6 Stück</i>	14.00	12.00
■ Hawaiischnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Ananas und Raclettekäse überbacken.</i>	18.00	16.00
■ Käseschnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Raclettekäse überbacken und dazu ein Spiegelei.</i>	18.00	16.00

Ohne Fleisch

■ Gemüse in Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Im Mandel-Reisring und frischen Früchten	25.00	22.00
■ Soja-Weizenschnitzel mit Frischkäse-Spinatfüllung Rahmsauce mit Pilzen Nudeln Hausgemachte Saison-Gemüse garnitur	28.50	

Kalt und warm kombiniert

Die zehn Fitnesssteller

Hausgemachte Salate und frischen Garnituren mit...

		kleiner
■ Schweinesteak mit Kräuterbutter	28.50	25.50
■ Zwei panierte Schweineschnitzel	28.00	25.00
■ Swiss Gourmet Beef Entrecôte mit Kräuterbutter	40.00	35.50
■ Riesen Crevetten in Knusperpanade (7 Stück)	27.00	23.50
■ Poulet Flügel (400g ca. 5 Stück)	24.00	21.50
■ Pouletbrust paniert	28.50	25.50
■ Pouletbrust mit Kräuterbutter	28.50	25.50
■ Zwei Hamburger	24.00	21.50
■ Soja-Weizenschnitzel mit Spinat-Frischkäsefüllung	24.00	
■ Hausgemachte Käsekroketten	24.00	21.50

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
■ Sandwichs mit Parisettli 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



Gäufenster

WINTERGARTEN-RESTAURANT



Panorama

Restaurant-Terrasse im Sommer für die Sinne

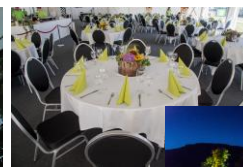


SAAL

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.