

Restaurant  
**WALDHEIM**

Panorama der Genüsse

## MENÜVORSCHLÄGE

### Ab 10 Personen mit einheitlichem Menü

Sie planen einen Anlass? Stöbern Sie in aller Ruhe durch unsere vielfältigen Menüvorschläge und stellen Sie Ihr eigenes Wunschmenü mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert zusammen.

Wir lassen uns beim Komponieren unserer Menüs und Gerichte stark von der jeweiligen Saison und der Verfügbarkeit regionaler und hiesiger Produkte leiten. Auch deshalb empfehlen wir Ihnen mit uns das Menü persönlich abzusprechen. Punkt für Punkt!

Mit unserem Know-how und all unserer langjährigen Erfahrung holen wir Sie mit Ihren kulinarischen Wünschen ab. Gemeinsam kreieren wir einen massgeschneiderten und unvergesslichen Anlass in unseren modernen und flexibel kombinierbaren Räumlichkeiten.

#### Öffnungszeiten:

Mittwoch: 10.00-23.00

Donnerstag und Freitag: 10.00-14.00 / 17.00-23.00

Samstag: **Mittag auf Anfrage offen** / 17.00-23.30

Sonntag: 10.00-22.00

Montag und Dienstag geschlossen

**Wir und das ganze Waldheim-Team heissen Sie herzlich willkommen im  
Panorama der Genüsse**

Jasmin und André Aeschmann, Eidg. dipl. Küchenchef  
Tel. 062 393 22 44 / E-Mail: [info@waldheimkestenholz.ch](mailto:info@waldheimkestenholz.ch)  
[www.waldheimkestenholz.ch](http://www.waldheimkestenholz.ch)

## 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, Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli, aufgeschnittene Parisette-Sandwich gefüllt mit Chorizo, Rohschinken und Käse	8.50
Nüssli, Chips, Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli, Gemüse-Dips, Häppchen von Parisettescheiben und Vollkorntoast mit Käse, Cantadou, Thon, Lachs, Chorizo und Rohschinken	10.00

## Salate und Vorspeisen

Saisonsalat <i>Mix von Blattsalaten mit saisonalen Garnituren</i>	9.50
Klassischer gemischter Salat <i>Sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren</i>	11.50
Farmersalat <i>Verschiedene Blattsalate mit Karotten, Mais, Peperoni und Gurken an Hausdressing, Croûtons und gehobeltem Greyerzer Käse aus dem Reckenkien</i>	12.50
Geräucherter norwegischer Lachs aus der Lachsräucherei Dyhrberg Klus/Balsthal Meerrettichmousse, Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	16.00
Crostinis mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	14.50
Hausgemachtes Sbrinzmousse Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	13.50
Gebratenes Zanderrückenfilet Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	15.00
Eglifilets im Bierbackteig Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat Tatarensauce	15.00
Frühlingsrolle Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat süsse Chilisauc	13.00
Haus-Pastete Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat Cumberlandsauce	14.00

### *Dressings*

Baumnußdressing mit Orangensaft  
Hausdressing

### *Suppen*

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	8.50
Kraftbrühe mit Eierstich	8.50
Kraftbrühe mit hausgemachten Käseschnittchen und fein geschnittenem Gemüse	8.50
Safransuppe mit Noilly Prat, Speck-Dörrpflaumenspiess und Rahmtupf	9.50
Solothurner Weissweinsuppe	9.50
Rassige Curry-Zitronengrassuppe mit Orangenrahm	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Crème Fraiche, Tomatenwürfelchen und Basilikumpesto	9.50

### *Warme Vorspeisen Pasta/Fisch*

Penne à l' arrabiata		12.00
Gebratenes Zanderrückenfilet Cappelletti Gruyère Limetten-Rahmsauce		17.50
Eglifilets im Bierbackteig	<i>Vorspeise</i>	18.50
Salzkartoffeln	<i>Hauptspeise</i>	29.00
Tartaren- und pikante Cocktailsauce		
Gebratenes Zanderrückenfilet	<i>Vorspeise</i>	22.00
Safran-Weissweinrahmsauce	<i>Hauptspeise</i>	32.00
Trockenreis und fein geschnittenem Gemüse		
Frischer Lachs im Dampf gegart	<i>Vorspeise</i>	22.00
Schnittlauch-Weissweinrahmsauce	<i>Hauptspeise</i>	32.00
Trockenreis, Tomaten- und Gurkenwürfelchen		

## Hauptspeisen

### In einem Gang

Schnitzel Rahmsauce mit Pilzen Nudeln und frischer Fruchtspiess	
Schwein	29.00
Kalb	39.50
Piccata Spaghetti Tomatensauce	
Poulet	27.50
Schwein	27.50
Kalb	37.00
Geschnetzeltes Thai Currysauce, Kokosmilch und Ingwer Mandel-Trockenreis und frischer Fruchtspiess	
Poulet	28.50
Schwein	28.50
Kalb	38.00
Geschnetzeltes Rahmsauce mit Pilzen Rösti und frischer Fruchtspiess	
Schwein	28.50
Kalb	38.00
<b>„Saltimbocca“</b> <i>Schnitzel mit Salbei und Rohschinken</i>	
Leicht gebundener Kalbs-Jus und <b>Pilzrisotto</b>	
Schwein	28.50
Kalb	39.00
Swiss Prim Beef Entrecôtewürfel „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzli	38.00
Pouletbrust im Speckmantel Rosmarinsauce, Risotto und Gemüse	31.50
Cordon-Bleu vom Schwein mit Schinken und rezentem Greyerzer Käse vom Reckenkien Pommes Frites und Gemüse	33.00

## Hauptspeisen

### In zwei Gängen

<b>„Gemischter Braten“</b>	34.50
<i>Vom Schwein und Rind</i>	
Rosmarin-Bratensauce	
1. Service Pommes Frites und Gemüse	
2. Service Hausgemachte Spätzli und Gemüse	
Schweins-Hals im Ofen sanft gebraten	32.00
Rosmarinsauce	
1. Service Hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse	
2. Service Hausgemachte Spätzli und Gemüse	
Hohrücken vom Schwein im Ofen sanft gebraten	34.00
Mit Dörrpflaumen gefüllt und Vieille Prune Sauce	
1. Service Hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse	
2. Service Hausgemachte Spätzli und Gemüse	
<b>„Steak Waldheim“</b>	34.00
<i>Aufgeschnittenes Steak vom Schwein</i>	
Rahmsauce mit Pilzen und grünem Pfeffer	
1. Service Nudeln und Gemüse	
2. Service Röstikroketten und Gemüse	
<b>„Berner Teller“</b>	32.00
Geräuchertes Schweinefleisch, zweierlei Speck, Berner Zungenwurst und Wienerli Salzkartoffeln, Dörrbohnen und Sauerkraut	
Filet vom Schwein am Stück im Ofen sanft gebraten	39.00
1. Service	
Rahmsauce mit Pilzen, Nudeln und Gemüse	
2. Service	
Grobkörnige Senfrahmsauce, Countrykartoffeln und Gemüse	
Filet vom Schwein und Lammrack am Stück im Ofen sanft gebraten	42.00
Rosmarin-Balsamicosauce	
1. Service Röstikroketten und Gemüse	
2. Service Risotto und Gemüse	
Swiss Prim Roastbeef im Ofen sanft rosa gebraten und Pouletbrust im Speckmantel, Béarnaisesauce	44.00
1. Service Röstikroketten und Gemüse	
2. Service Trockenreis und Gemüse	

**„Die zwei Filets“** 47.00

Am Stück im Ofen sanft gebraten

1. Service

Rind, Béarnaisesauce, Kartoffelkroketten und Gemüse

2. Service

Schwein, grobkörnige Senfrahmsauce, Nudeln und Gemüse

Karree vom Kalb im Ofen sanft gebraten 50.00

Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

1. Service Nudeln und Gemüse

2. Service Röstikroketten und Gemüse

Rindsfilet am Stück im Ofen sanft rosa gebraten 50.00

1. Service Béarnaisesauce, Kartoffelkroketten und Gemüse

2. Service rassige Pfeffersauce, Risotto und Gemüse

**„Zweierlei Fleisch“** 50.00

1. Service

Kalbsfilet am Stück im Ofen sanft gebraten

Leicht gebundener Madeira-Kalbsjus, Nudeln und Gemüse

2. Service

Lammrückenfilet mit Knoblauch, Thymian-Honigsauce

Countrykartoffeln und Gemüse

*Apéro Riche Fingerfood*

*kalt*

Gemüse-Dips, marinierte Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli, 22.00

Häppchen von Parissettescheiben und Vollkorntoast mit Lachs,

Rohschinken, Käse und Tomaten-Tatare

Sesam-, Laugen- und Mohnbrötchen mit Cantadou,

Salami und Thon

*warm*

Mundgerecht zugeschnittene, hausgemachte Käse-Wähe

Poulet-Spiesschen mit süsser Chilisauce

*Erweiterte Auswahl*

Black Tiger Riesen-Crevetten in der Knusperpanade 25.00

Zanderfilet-Knusperli im Bierbackteig, Tartaren-und pikante Cocktailsauce

## Käse Platte

Hart-, Halbhart-, Weisschimmel-, Rotschmier-,  
Ziegen- und Blauschimmelkäse *pro Person* 13.50  
Halbruch- und Früchtebrot, Trauben (*Früchte*) und Baumnüsse

## Kalte Platte

Allerlei aufgeschnittene Fleischspezialitäten,  
Pastete und/oder Terrine, Käse, Fische, Beilagen,  
Brot und Butter *pro 100g* 12.00

## Buffet

**Salatbuffet** 14.00  
Sechs verschiedene Salate, Balsamico- und Hausdressing  
Halbruchbrot, Zopf und Beilagen

**Brunch** 25.00

Allerlei aufgeschnittene Fleischspezialitäten, Käse Platte,  
Birchermüsli, Joghurt, Butter, Konfitüren,  
Gipfeli, Zopf, Kernen- und Halbruchbrot  
Kaffee, Tee, Milchgetränke und Orangenjus  
Rösti *pro Person* 5.00  
Spiegelei *pro Stück* 2.00

**Pasta** 28.00

Hausgemachte Lasagne, Tortelloni Spinat-Ricotta, Spaghetti  
drei Saucen nach Wahl: Rahmsauce mit Pilzen, à l'arrabiata,  
Bolognese, Gorgonzola, Tomaten, Carbonara, Lachssauce usw  
*Anstelle von Lasagne und Tortelloni können auch Äpler-Makkaronen oder Raviolis eingesetzt werden.*

**Warmes Buffet** 35.00

Nierstück vom Schwein ganz im Ofen sanft gebraten  
Pouletbrust im Speckmantel, Thymiansauce  
Hausgemachter Kartoffelgratin, Spätzli und Mischgemüse

## Desserts

Diverse Sorbets (2Kugeln & Parfum)	9.50
Sorbets können in mehrgängigen Menüs eingebaut werden (1Kugel & Parfum)	8.00
Frischer Fruchtsalat	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace (1 Kugel)	11.00
Parfait-Glace mit frischen Früchten	9.00
Vacherin Glace	14.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm	8.00
Sorbetteller mit drei verschiedenen Sorbets und frischen Früchten	12.50
Dessert Karussell	13.50
Gebrannte Crème, warmer Apfelstrudel, Vanilleglace und Rahm	
Dessert Karussell „saisonal“	13.50
Drei Hauptkomponenten mit Garnituren	

## Dessertbuffets

Gebrannte- und Himbeerjoghurtcrème, Caramelköppli im Gläschen, frischer Fruchtsalat, Meringues, Schokoladenmousse, Früchte-Wähe, verschiedene Guetzli, zwei Glace Aromen nach Wahl, Käseplatte

<i>Pro Person ohne Käseplatte</i>	20.00
<i>Pro Person mit Käseplatte</i>	22.00

Frischer Fruchtsalat mit zwei Glace Aromen nach Wahl Rahm und verschiedene Guetzli	13.50
---	-------



## *Gut zu Wissen*

**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 Vorstellung 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 zu 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 zu Verfügung. Auch für einen Reise Car haben wir Platz. Für grössere Anlässe können wir beim Kirchenareal zusätzliche Plätze organisieren.

### **Nachtarbeitszuschlag**

Ab 24.00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von CHF 100.- pro Stunde