

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
www.waldheimkestenholz.ch

Aperitif

Nüssli und Chips	1.50
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Rohschinken, Pesto und Käse	3.00
Wasabi Erdnüsse, Oliven und Sbrinz-Möckli	3.00
Nüssli, Chips, hausgemachte Blätterteigstangen und Gemüse-Dips	6.00
Nüssli, Chips, Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli, aufgeschnittene Parisettesandwich 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>	12.50
Farmersalat <i>Verschiedene Blattsalate mit Karotten, Mais, Peperoni und Gurken an Hausdressing, Croûtons und gehobeltem Greyzer Käse aus dem Reckenkien</i>	12.50
Geräucherter norwegischer Lachs aus der Lachsräucherei Dyhrberg Klus/Balsthal Meerrettichmousse, Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat	16.00
Crostinis mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat	14.50
Hausgemachtes Sbrinzmousse Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat	13.50
Gebratenes Zanderrückenfilet Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat	15.00
Eglifilets im Bierbackteig Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat Tatarensauce	15.00
Frühlingsrolle Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süsssaurer Linsensalat süsse Chilisauce	13.00
Haus-Pastete Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süsssaurer 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
Mais-Cappuccino mit Rohschinken-Blätterteigstange	9.50
Solothurner Weissweinsuppe	9.50
Rassige Curry-Zitronengrassuppe mit Orangenrahm mit Black Tiger Riesen-Crevette Aglio, Olio e Peperoncino	9.50 13.50
Tomatencrèmesuppe mit Tomatenwürfelchen und Basilikumpesto-Blätterteigstange	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> 34.00
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	29.50
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	29.00
Schwein	29.00
Kalb	38.00
Geschnetzeltes Rahmsauce mit Pilzen Rösti und frischer Fruchtspiess	
Schwein	29.00
Kalb	38.00
„Saltimbocca“ <i>Schnitzel mit Salbei und Rohschinken</i>	
Leicht gebundener Kalbs-Jus und Pilzrisotto	
Schwein	29.00
Kalb	39.00
Swiss Prim Beef Entrecôtewürfel „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzli	41.00
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	35.00

Hauptspeisen

In zwei Gängen

„Gemischter Braten“ 35.50

Vom Schwein und Rind

Rosmarin-Bratensauce

1. Service Pommes Frites und Gemüse
2. Service Hausgemachte Spätzli und Gemüse

Schweins-Hals im Ofen sanft gebraten 33.00

Rosmarinsauce

1. Service Hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse
2. Service Hausgemachte Spätzli und Gemüse

Hohrücken vom Schwein im Ofen sanft gebraten 35.00

Mit Dörrpflaumen gefüllt und Vieille Prune Sauce

1. Service Hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse
2. Service Hausgemachte Spätzli und Gemüse

„Steak Waldheim“ 35.00

Aufgeschnittenes Steak vom Schwein

Rahmsauce mit Pilzen und grünem Pfeffer

1. Service Nudeln und Gemüse
2. Service Röstikroketten und Gemüse

„Berner Teller“ 34.00

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 48.00

und Pouletbrust im Speckmantel, Béarnaisesauce

1. Service Röstikroketten und Gemüse
2. Service Trockenreis und Gemüse

„Die zwei Filets“ 48.00

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 51.00

Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

1. Service Nudeln und Gemüse

2. Service Röstikroketten und Gemüse

Rindsfilet am Stück im Ofen sanft rosa gebraten 52.00

1. Service Béarnaisesauce, Kartoffelkroketten und Gemüse

2. Service rassige Pfeffersauce, Risotto und Gemüse

„Zweierlei Fleisch“ 52.00

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 Finger-Stehfood

kalt

Gemüse-Dips, marinierte Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli, 25.00

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 28.00

Zanderfilet-Knusperli im Bierbackteig, Tartaren-und pikante Cocktailsauce

Käse Platte

Hart-, Halbhart-, Weisschimmel-, Rotschmier-,

pro Person 13.50

Ziegen- und Blauschimmelkäse

Halbruch- und Fruchtebrot, Trauben (*Früchte*) und Baumnüsse

Kalte Platte

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

Buffet

Salatbuffet 16.00
Sechs verschiedene Salate, Balsamico- und Hausdressing
Halbruchbrot, Zopf und Beilagen

Klassisches Brunch-Bufferet à discrétion 40.00

ab 20 Personen max. 3 Std.

Orangensaft und Fruchtsaft
Kaffee, Tee und Milchgetränke

Allerlei aufgeschnittene Fleischspezialitäten, Käse Platte,
Birchermüesli, Müeslimischung, Frucht-Joghurt,
Butter, Konfitüren, Honig, Nutella
Dörraprikosen, Nüsse und Körner
Frischer Fruchtsalat
Gipfeli, Zopf, Brötchen- und Halbruchbrot
Spiegeleier, Rösti und Cipollata

*Weitere Getränke u.a. Mineralwasser/Süssgetränke und alkoholische
Getränke (Wein, Prosecco, Bier etc.) sind im Preis nicht inbegriffen.*

Waldheim Gourmet-Brunch 54.00

Klassisches Brunch-Bufferet à discrétion gemäss obiger Aufstellung
Geräucherter norwegischer Lachs (*Dyhrberg Klus/Balsthal*) Crevettencocktail
Vitello Tonnato, Terrine und Pastete, Swiss Beefsteak-Tatar

Pasta 30.00

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 37.00

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

Desserts

Diverse Sorbets (2Kugeln & Parfum)	13.50
Sorbets können in mehrgängigen Menüs eingebaut werden (2 kleinere Kugeln & Parfum)	12.00
Frischer Fruchtsalat	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace (1 Kugel)	12.00
Parfait-Glace mit frischen Früchten	11.00
Vacherin Glace	14.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm	9.00
Sorbetteller mit drei verschiedenen Sorbets und frischen Früchten	13.50
Dessert Karussell	14.50
Gebrannte Crème, warmer Apfelstrudel, Vanilleglace und Rahm	
Dessert Karussell „saisonal“	14.50
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>	21.00
<i>Pro Person mit Käseplatte</i>	23.00

Frischer Fruchtsalat mit zwei Glace Aromen nach Wahl Rahm und verschiedene Guetzli	14.50
---	-------

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. Und natürlich kann die Saison einen Einfluss haben. Wenn Sie zusätzlich eine Vorstellung von einem Gericht haben, kombinieren wir das sehr gerne. Die Preise können sich 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

Sie dürfen die Dekoration 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 2023 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 Nachtzuschlag von CHF 100.- pro Stunde