

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, 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 Aeschimann, Eidg. dipl. Küchenchef  
Tel. 062 393 22 44 / E-Mail: [info@waldheimkestenholz.ch](mailto:info@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 Parisetten-Sandwich gefüllt mit Chorizo, Rohschinken und Käse	9.00
Nüssli, Chips, Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli, Gemüse-Dips, Häppchen von Parisetten-Scheiben und Vollkorntoast mit Käse, Cantadou, Thon, Lachs, Chorizo und Rohschinken	11.00

### Salate und Vorspeisen

Saisonsalat <i>Mix von Blattsalaten mit saisonalen Garnituren</i>	10.50
Klassischer gemischter Salat <i>Sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren</i>	13.50
Farmersalat <i>Verschiedene Blattsalate mit Karotten, Mais, Peperoni und Gurken an Hausdressing, Croûtons und gehobeltem Greyerzer Käse aus dem Reckenkien</i>	13.50
Geräucherter norwegischer Lachs aus der Lachsräucherei Dyhrberg Klus/Balsthal Meerrettichmousse, Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	17.00
Crostinis mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	16.00
Hausgemachtes Sbrinzmousse Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	14.50
Gebratenes Zanderrückenfilet Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	16.00
Eglifilets im Bierbackteig Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat Tatarensauce	16.00
Frühlingsrolle Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat süsse Chilisauce	14.00

Haus-Pastete	15.00
Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	
Cumberlandsauce	

### *Dressings*

Baumnussdressing mit Orangensaft  
Hausdressing

### *Suppen*

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.50
Kraftbrühe mit Eierstich	9.50
Kraftbrühe mit hausgemachten Käseschnittchen und fein geschnittenem Gemüse	9.50
Mais-Cappuccino mit Rohschinken-Blätterteigstange	11.50
Solothurner Weissweinsuppe	11.50
Rassige Curry-Zitronengrassuppe mit Orangenrahm	11.50
mit Black Tiger Riesen-Crevette Aglio, Olio e Peperoncino	15.50
Tomatencrèmesuppe mit Tomatenwürfelchen und Basilikumpesto-Blätterteigstange	11.50

### *Warme Vorspeisen Pasta/Fisch*

Penne à l' arrabiata	13.00
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	31.50
Kalb	42.50
Piccata Spaghetti Tomatensauce	
Poulet	29.50
Schwein	29.50
Kalb	39.50
Geschnetzeltes Thai Currysauce, Kokosmilch und Ingwer Mandel-Trockenreis und frischer Fruchtspiess	
Poulet	31.00
Schwein	31.00
Kalb	42.50
Geschnetzeltes Rahmsauce mit Pilzen Rösti und frischer Fruchtspiess	
Schwein	31.00
Kalb	42.50
<b>„Saltimbocca“</b> <i>Schnitzel mit Salbei und Rohschinken</i>	
Leicht gebundener Kalbs-Jus und <b>Pilzrisotto</b>	
Schwein	31.00
Kalb	42.50
Swiss Beef Entrecôtewürfel „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzli	42.00
Pouletbrust im Speckmantel Rosmarinsauce, Risotto und Gemüse	34.50
Cordon-Bleu vom Schwein mit Schinken und rezentem Greyerzer Käse vom Reckenkien Pommes Frites und Gemüse	37.00

## Hauptspeisen

### In zwei Gängen

**„Gemischter Braten“** 37.00

*Vom Schwein und Rind*

Rosmarin-Bratensauce

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

Schweins-Hals im Ofen sanft gebraten 34.50

Rosmarinsauce

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

Hohrücken vom Schwein im Ofen sanft gebraten 36.50

Mit Dörrpflaumen gefüllt und Vieille Prune Sauce

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

**„Steak Waldheim“** 36.50

*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 41.50

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 45.50

Rosmarin-Balsamicosauce

1. Service Röstikroketten und Gemüse
2. Service Risotto und Gemüse

Swiss 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“** 51.00

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 53.00

Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

1. Service Nudeln und Gemüse

2. Service Röstikroketten und Gemüse

Rindsfilet am Stück im Ofen sanft rosa gebraten 54.50

1. Service Béarnaisesauce, Kartoffelkroketten und Gemüse

2. Service rassige Pfeffersauce, Risotto und Gemüse

**„Zweierlei Fleisch“** 56.50

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, 27.00

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 30.00

Zanderfilet-Knusperli im Bierbackteig, Tartaren-und pikante Cocktailsauce

*Käse Platte*

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

pro Person 14.50

Ziegen- und Blauschimmelkäse

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

## Kalte Platte

Allerlei aufgeschnittene Fleischspezialitäten, pro 100g 13.00  
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** 43.00

*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** 57.00

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

**Pasta** 33.00

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** 42.00

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

## Desserts

Diverse Sorbets (2Kugeln & Parfum)	14.50
Sorbets können in mehrgängigen Menüs eingebaut werden (2 kleinere Kugeln & Parfum)	13.00
Frischer Fruchtsalat	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace (1 Kugel)	13.00
Parfait-Glace mit frischen Früchten	12.00
Vacherin Glace	15.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm	9.00
Sorbetteller mit drei verschiedenen Sorbets und frischen Früchten	14.50
Dessert Karussell	15.50
Gebrannte Crème, warmer Apfelstrudel, Vanilleglace und Rahm	
Dessert Karussell „saisonal“	15.50
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>	22.50
<i>Pro Person mit Käseplatte</i>	25.00

Frischer Fruchtsalat mit zwei Glace Aromen nach Wahl Rahm und verschiedene Guetzli	15.50
---	-------

## *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 2024 gültig.  
Sie sind pro Person berechnet und in Schweizer Franken inklusive 8.1% 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