

Restaurant
WALDHEIM

Panorama der Genüsse

Herzlich willkommen

Schön, dass Sie uns hier besuchen.

In unserem Haus verwöhnen wir Sie mit einer gutbürgerlichen, leckeren Küche, der unverwechselbaren Aussicht über die Gäu-Ebene und einem zauberhaft familiären Ambiente. Und all dies in modernen, funktionalen Räumlichkeiten.

Viermal jährlich, jeweils pro Saison, aktualisieren wir die Speisekarte. Beim Kombinieren der Speisen und Gerichte setzen wir bewusst auf regionale und schweizerische Produkte und beachten deren Verfügbarkeit.

Frühlingsmenü

Weisser und grüner Spargel
geräucherter norwegischer Lachs
Orangen-Joghurtmayonnaise
Salatbukett Balsamico

Thai Curry Zitronengrassuppe
mit geröstetem Kernenmix und Rahmtupf

Swiss Beef Entrecôte
Pfeffersauce
Kartoffelkroketten
Gemüse

Dessert Karussell

*

3 Gang Menü <i>mit Lachs</i>	76.00
3 Gang Menü <i>mit Suppe</i>	69.50
4 Gang Menü	85.50
3 Gang Menü <i>ohne Dessert</i>	71.50



Salate und Vorspeisen

		kleiner
Saisonsalat <i>Mix von Blattsalaten mit Haus- oder Balsamicodressing</i>	10.50	9.50
Klassischer gemischter Salat <i>Sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren</i>	13.50	12.50
Baguette mit Ziegenfrischkäse überbacken Salatbukett Balsamico Sellerie- und süssaurer Linsensalat	15.50	
Weisser und grüner Spargel geräucherter norwegischer Lachs Orangen-Joghurtmayonnaise Salatbukett Balsamico	18.00	
Weisse und grüne Spargeln Bündner Rohschinken Orangen-Joghurtmayonnaise oder Bärlauch-Hollandaise	17.50	

Suppe

Thai Curry Zitronengrassuppe mit geröstetem Kernemix Rahmtupf mit Black Tiger Riesen-Crevette Aglio, Olio e Peperoncino	11.50	10.50
	15.50	

Hauptspeisen

Weisse und grüne Spargeln Bündner Rohschinken Orangen-Joghurtmayonnaise oder Bärlauch-Hollandaise	31.00	27.50
Portion weisse und grüne Spargeln 350g Orangen-Joghurtmayonnaise oder Bärlauch-Hollandaise	28.00	25.00
Gebratene Wolfsbarschfilet Orangen-Joghurtmayonnaise oder Bärlauch-Hollandaise Weisse, grüne Spargeln und Reis	39.00	
Weisse und grüne Spargeln Orangen-Joghurtmayonnaise oder Bärlauch-Hollandaise mit		
Steak vom Schwein	38.50	34.50
Steak vom Kalb	49.00	44.00
Swiss Beef Entrecôte	49.00	44.00
Pouletbrust	38.00	34.00

Panierte Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	25.00	kleiner 22.50
Cordon-Bleu vom Schwein mit Schinken und rezentem Greyerzer Käse vom Reckenkien Pommes Frites und Gemüse	37.00	
Pouletbrust Kräuterbutter, Country Kartoffeln und Gemüse	33.00	29.50
Pouletbrust Streifen Thai Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Mandel Reis und frischen Früchten	32.00	28.50
Steak vom Kalb Rahmsauce mit Pilzen, Nudeln und Gemüse	47.50	43.00
Steak vom Kalb Kräuterbutter, Country Kartoffeln und Gemüse	46.00	41.50
Swiss Beef Entrecôte mit rassiger Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und Gemüse	46.00	42.00
Swiss Beef Entrecôtewürfel «Stroganoff» Nudeln und Gemüse	45.00	41.00

Fleischlos

Weisse und grüne Spargeln Orangen-Joghurtmayonnaise oder Bärlauch-Hollandaise Gemüsemedaillons	36.00	32.00
--	-------	-------

Waldheim Klassiker

«Waldheim-Burger» <i>Hausgemachter Burger Rind/Schwein 120g mit Sesambrötchen aus der Bürgli Bäckerei Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und pikanter Cocktailsauce</i>	17.50	
Poulet Flügeli <i>Sechs speziell gewürzte Flügeli</i>	15.00	13.00
Hawaiischnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Ananas und Raclettekäse überbacken</i>	19.00	17.00
Käseschnitte <i>Brotscheibe mit Weisswein, Schinken, Raclettekäse überbacken und ein Spiegelei</i>	19.00	17.00

Herkunftsbezeichnung unserer Produkte

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland, Irland
Geflügel:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Reh:	Deutschland, Bayern, Metzgerei Traitafina
Zander:	Russland <i>Dyhrberg</i>
Lachs:	Norwegen <i>Dyhrberg</i>
Eier:	Schweiz <i>Natura Plus Freiland Prodega</i>
Milch, Rahm:	Schweiz <i>Emmi Prodega</i>
Spargeln grün:	Viktor Marti Landwirt in Kestenholz (<i>ab ca. 20. April</i>)
Spargeln weiss:	Aus dem süddeutschen Raum oder Frankreich

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Warme Küche bis 21:30 Uhr

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% Mwst.

Planen Sie eine Feier, ein Meeting oder einen Event?

Ob Sie ein romantisches Tête-à-tête, ein geselliges Treffen mit Vereinskameraden, eine Feier im Freundes- oder Familienkreis oder Ihren nächsten Geschäfts-Event planen: Gerne sind wir die Gastroprofis an Ihrer Seite. Gemeinsam definieren wir den passenden Raum und den richtigen kulinarischen Rahmen für einen gelungenen und unvergesslichen Anlass.

Auf Wunsch kommen wir auch gerne zu Ihnen, wo immer Sie Ihren Anlass organisieren möchten. Nutzen Sie die Dienstleistungen unseres Catering-Services, von der einfachen Auslieferung bis hin zur ausgeklügelten Bankettlösung.

Schön, wenn wir Sie bei uns in Kestenholz begrüßen dürfen.

Jasmin und André Aeschimann, Eidg. dipl. Küchenchef
und das ganze Waldheim-Team heissen Sie herzlich willkommen im Panorama der Genüsse



Kulinarischer Kalender

Frühling

April und Mai

Allerlei Gerichte mit Spargeln aus Kestenholz und dem süddeutschen Raum, Bärlauch und Erdbeeren

Karfreitag, Ostern und Muttertag

Spezielle Tageskarte passend für diese Tage

Sommer

Mitte Juni, Juli, August und September

Wunderbare und leichte Sommergerichte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am...



Konzerte in Kestenholz unter freiem Himmel Juli 2025

Herbst

WILDsaison: *Ende September, Oktober und November*

Verschiedene Gerichte mit Nüsslisalat, Pilzen, Kürbis, Fleisch vom Reh und Vermicelle usw.

Silvester

Gepflegtes 6 Gang Menü, individuell zusammenstellbar

