

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.

Herbstmenü

Geräucherter Norwegischer Lachs
Meerrettichmousse, Salatbukett Balsamico,
Vollkorntoast und Butter

Frische Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch, Ingwer,
gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupf

Rehrücken vom solothurnischen Gäu
Quitten-Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse, glasierte Kastanien
und Weissweibirne mit Preiselbeer

Dessert Karussell

*

3 Gang Menü <i>mit Lachs</i>	77.00
3 Gang Menü <i>mit Suppe</i>	71.00
4 Gang Menü	85.00

Salate und Vorspeisen

Saisonsalat <i>Mix von Blattsalaten mit Haus- oder Balsamicodressing</i>	9.50	8.50
Klassischer gemischter Salat <i>Sechs hausgemachte Salate mit saisonalen Garnituren</i>	11.50	10.50
Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckstreifen	13.50	11.50
Herbstsalat mit gebratenen Speckstreifen, Eierschwämmli, Zitronen-Olivenoel Croûtons	13.50	11.50
Geräucherter Norwegischer Lachs Meerrettichmousse, Salatbukett Balsamico, Vollkorntoast und Butter	16.50	
Hausgemachte Käsekroketten Salatbukett Balsamico, Sellerie- und süssaurer Linsensalat	15.50	

Suppe

Frische Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch, Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupf	9.50	8.50
--	------	------

Hauptspeisen

Rehschnitzel Quitten-Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse, Rotkraut, glasierte Kastanien und Weissweibirne mit Preiselbeer	42.00	36.00
Rehgeschnetztes Quitten-Wildrahmsauce mit Trauben Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse, Rotkraut, glasierte Kastanien und Weissweibirne mit Preiselbeer	38.00	33.00
Rehpfeffer mit Perlzwiebeln, Speckstreifen, Pilzen und Zitronen-Olivenoel Croûtons Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse, Rotkraut, glasierte Kastanien und Weissweibirne mit Preiselbeer	36.00	31.00

Fleisch vom Reh aus dem solothurnischen Gäu

Panierte Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	23.00	19.50
Steak vom Schwein Rahmsauce mit frischen Pilzen, Nudeln und Gemüse	32.00	27.50
Steak vom Schwein Kräuterbutter, Country Kartoffeln und Gemüse	31.00	27.00

Cordon-Bleu vom Schwein mit Schinken und rezentem Greyerzer Käse vom Reckenkien Pommes Frites und Gemüse	33.50	29.50
Swiss Prim Beef Entrecôte mit rassisger Pfeffersauce, Kartoffel Krokette und Gemüse	43.00	36.00
Swiss Prim Beef Entrecôte Kräuterbutter, Country Kartoffeln und Gemüse	42.00	35.50
Pouletbrust Kräuterbutter, Country Kartoffeln und Gemüse	31.00	27.00
Pouletbrust Streifen Thai Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer Mandel Reis und frischen Früchten	28.00	24.50

Fleischlos

Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse, Rotkraut, glasierte Kastanien, Weissweibirne mit Preiselbeer und Quitten-Wildrahmsauce	25.00	21.50
--	-------	-------

Waldheim Klassiker

«Clubsandwich Waldheim» <i>Gebratene Pouletbrust zwischen einem Sesambrötchen mit Karotten und Selleriesalat, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und gebratenen Specktranchen</i>	22.00	
Poulet Flügel <i>Sechs speziell gewürzte Flügel</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 ein Spiegelei</i>	18.00	16.00
Cervelat Salat einfach	13.00	11.00
Cervelat Salat mit verschiedenen Salaten	16.50	14.00
Cervelat-Käsesalat einfach	13.50	11.50
Cervelat-Käsesalat mit verschiedenen Salaten	17.50	15.00
Thon Salat einfach	13.00	11.00
Thon Salat mit verschiedenen Salaten	16.50	14.00
Kaltes Schieferplättli <i>180g allerlei aufgeschnittene Fleischspezialitäten, Käse, Garnituren, Brot und Butter</i>	22.00	19.00

Knuspriges Parisette Sandwich

Schinken, Salami oder Käse	7.50
Rohschinken oder Bündnerfleisch	9.50

mit Salatblätter, Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Herkunftsbezeichnung unserer Produkte

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Geflügel:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Reh:	Schweiz, Gäu, Metzgerei Bleicher Härkingen
Lachs:	Norwegen Dyhrberg
Eier:	Schweiz Natura Plus Freiland Prodega
Milch, Rahm:	Schweiz Emmi Prodega

Lieber Gast

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% 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 Aeschmann, 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 7. bis 11. Juli 2021

Herbst

WILDsaison: *Ende September, Oktober und November*

Verschiedene Gerichte mit Nüsslisalat, Pilzen, Kürbis, Fleisch vom Reh aus dem solothurnischen Gäu und Vermicelle usw.

Silvester

Gepflegtes 6 Gang Menü, individuell zusammenstellbar

