

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 | süsssaure Linsen  
Knuspriges Brötchen

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe  
Kokosmilch | Ingwer | gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Rehrücken  
Quitten-Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse | glasierte Kastanien  
Weissweibirne mit Preiselbeer

\*\*\*

Dessert Karussell

\*

3 Gang Menü <i>mit Lachs</i>	86.00
3 Gang Menü <i>mit Suppe</i>	79.00
4 Gang Menü	95.00
3 Gang Menü <i>ohne Dessert</i>	82.00



## Salate und Vorspeisen

		<i>kleiner</i>
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
Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckstreifen	15.50	14.00
Herbstsalat mit gebratenen Speckstreifen Eierschwämmli   Zitronen-Olivenoel Croûtons	15.50	14.00
Geräucherter Norwegischer Lachs Meerrettichmousse   Salatbukett Balsamico   süsssaure Linsen Knuspriges Brötchen	18.00	

## Suppe

Kürbiscrèmesuppe Kokosmilch   Ingwer   gerösteten Kürbiskernen	11.50	10.50
---	-------	-------

## Hauptspeisen

Rehschnitzel Quitten-Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli, Gemüse, Rotkraut, glasierte Kastanien und Weissweibirne mit Preiselbeer	46.00	42.00
Rehgeschnetztes Quitten-Wildrahmsauce mit Trauben Hausgemachte Spätzli, Gemüse, Rotkraut, glasierte Kastanien und Weissweibirne mit Preiselbeer	44.00	40.00
Rehpfeffer mit Perlzwiebeln, Speckstreifen, Pilzen und Zitronen-Olivenoel Croûtons Hausgemachte Spätzli, Gemüse, Rotkraut, glasierte Kastanien und Weissweibirne mit Preiselbeer	40.00	36.50

		<i>kleiner</i>
Panierte Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	25.00	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   Kokosmilch   Ingwer Mandel Reis und frischen Früchten	32.00	28.50
Swiss Beef Entrecôte mit rassiger Pfeffersauce, Kartoffel Kroketten und Gemüse	46.00	42.00
Swiss Beef Entrecôte Kräuterbutter, Country Kartoffeln und Gemüse	45.00	41.00
Steak vom Kalb Rahmsauce mit Pilzen, Nudeln und Gemüse	47.50	43.00
Steak vom Kalb Kräuterbutter, Country Kartoffeln und Gemüse	45.00	41.00

### *Fleischlos*

Hausgemachte Spätzli, Gemüse, Rotkraut, glasierte Kastanien, Weissweibirne mit Preiselbeer und Quitten-Wildrahmsauce	31.00	28.00
--	-------	-------

### *Waldheim Klassiker*

<b>«Waldheim-Burger»</b> <i>Hausgemachter Burger Rind/Schwein 140g mit Sesambrötchen aus der Bürgi Bäckerei Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und pikante Cocktailsauce</i>	18.50	
Poulet Flügel <i>Sechs speziell gewürzte Fügeli</i>	15.50	14.00

## *Herkunftsbezeichnung unserer Produkte*

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Geflügel:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Reh:	Deutschland, Bayern <i>Metzgerei Traitafina</i>
Lachs:	Norwegen <i>Dyhrberg</i>
Eier:	Schweiz <i>Natura Plus Freiland Prodega</i>
Milch, Rahm:	Schweiz <i>Emmi Prodega</i>

Lieber Gast

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

Warme Küche bis 21:00 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 Kestenhholz 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 Kestenhholz unter freiem Himmel 02. bis und mit 06. Juli 2025

### *Herbst*

**WILD**saison: *Ende September, Oktober und November*

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

### *Silvester*

Gepflegtes 6 Gang Menü, individuell zusammenstellbar

