



Siegermenü

38 von 40 Punkten!



Apéro

Mango-Passionsfrucht-Bowle
(ohne Alkohol)
Fr. 8.50

Vorspeise

Duett von Whisky-Rahmsuppe mit wilden
Kräutern und Nüsslisalat mit Ei
Fr. 16.00

Hauptgang

Rindsfilet an Rotweinjus mit
Tomaten-Chutney
Kartoffel-Kürbis-Gratin und
Spargeln
Fr. 43.00

Preis gesamtes Menü

Fr. 67.50

Zum Auftakt

Avocado-Tatar

garniert mit Spargeln, Tomatenvinaigrette
und knackigen Salaten

Fr. 18.50

Spargelcrèmesuppe «Delice»

mit Spargelwürfeln
Poulet Satay-Spiesschen
und Rahmhaube

Fr. 12.50

Spargelsalat «Waldheim»

Spargeln mit frischen Erdbeeren,
angerichtet an würzigem
Balsamico-Dressing

Fr. 14.50

Auf dem heissen Stein

Rindsfilet-Menü

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen
kleinen gemischten Salat

Das **300g-Rindsfilet** braten Sie auf dem
heissen Stein nach Ihrem Gusto auf den Punkt
und geniessen es mit BBQ-, Knoblauch-
Sauerrahmsauce und Kräuterbutter

Fr. 64.50

Hauptgerichte

Rindsfilet «Bernadette»

in Ihrer Lieblingsgarstufe gebraten
serviert auf einem Ragoût von
Spargeln, Cherrytomaten und Morcheln
auf kräftigem Balsamicojus

Fr. 49.50

Entrecôte «Princesse»

mit Spargeln und Sauce Béarnaise

Fr. 41.50

Penang-Curry

Rotes thailändisches Curry mit gebratenen
Rindsfiletwürfeln, Spargeln, Pilzen und
Cashew-Nüssen, serviert mit Jasminreis

Fr. 40.50

Schweins-Cordon-bleu «Asparagus»

mit Landrauchschinken,
Brie und Spargeln

Fr. 34.50

Schweinssteak «Conny»

auf Kräuterschaumsauce
mit Spargeln

Fr. 30.50

Beilagen nach Wahl

Neue Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Jasminreis

Butterrösti

Butterreis

Pommes-frites

Bandnudeln

Kartoffel-Kroketten

Fisch- und Vegi-Gerichte

Zanderfilet «Kidane»

Sorgsam gebraten, serviert mit sautierten
Spargeln, Tomatenwürfeln, frischen Pilzen und
wilden Kräutern

Fr. 38.50

Spargelravioli «Sandra»

Mit sautierten Spargeln, Cherrytomaten und
Morcheln, auf Kräuterschaumsauce

Fr. 28.50

Spargelrösti

Goldbraun gebraten mit Spargeln,
überbacken mit Mozzarella

Fr. 26.50

Chef's-Weinempfehlung

Amarone Zeni „Vigne Alte“ DOCG

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Kräftiges Rubinrot. Gedörnte Zwetschgen und
Rosinen in der gehaltvollen Nase, auch
Lebkuchengewürze. Sanfter Auftakt, abgelöst
von einer reiffruchtigen Aromatik, Backpflau-
men und eine feine Würze, etwas
Bittermandelessenz, unterstützt von einer
guten Frische, samtig bis ins langanhaltende
Finale.

Flasche 75 cl Fr. 59.00
Glas 10 cl Fr. 9.50

Baltasar Gracià San Alejandro

Calatayud DO

Rebsorte: Garnacha
Rubinrot, komplexe Aromatik mit Gewürzen
und Früchten, etwas Vanille. Fleischiger und
kräftiger Körper, welcher gut ausbalanciert ist.
Die Rösttöne sind wunderschön eingebaut.

Flasche 75 cl Fr. 49.00
Glas 10 cl Fr. 7.00



Edle Tropfen zu Spargeln

Weissweine

	10cl	75CL
Apocalise A. Delea, Losone Rebsorten: Chardonnay & Sauvignon blanc	6.40	42.50
Epresses le Replan AOC Lavaux Rebsorte: Chasselas	6.40	44.00
Sauvignon Blanc La Tunella Friaul DOC Rebsorte: Sauvignon Blanc	6.50	45.00
Prosecco Raffaello Flûte DOC Extra dry Ein charmanter Prosecco !	9.50	

Rotweine

	10cl	75CL
Buena Vista Pago los Balancines Rebsorten: Tempranillo, Syrah, Garnacha <i>SELECCIONADO PARA GASTHAUS WALDHEIM</i>	7.00	49.00
Guerello Rosso Puglia IGT Garibaldi Rebsorte: Nero di Troia	7.00	48.00
Nero d'Avola Sicilia IGT Morgante Rebsorte: Nero d'Avola	7.50	49.00
Valpolicella Ripasso Agricola Villa Mattielli DOC Veneto Italia Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella	8.00	50.00

Alle Preise inkl. MWST.



Spargel-Spezialitäten