

Kalte und warme Vorspeisen

Tartar vom Rind

nach Ihrem Wunsch gewürzt, mit gehobeltem
Grana Padano Käse, Olivenöl,
Toast und Butter

1/2 Portion Fr. 18.50

1/1 Portion Fr. 34.00

Schnecken im Töpfli

gratiniert mit Café-de-Paris

6 Schnecken

Fr. 17.50

TOM KHA SOD

Kokosmilchsuppe mit buntem Gemüse,
Koriander, Galgant und Zitronengras

Fr. 10.50

Kürbissuppe

Frische Kürbissuppe verfeinert mit Rahm, abgerundet mit
Curry und Honig, als Einlage geröstete Kürbiskernen

Fr. 11.50

PO PIA

Knusprige Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip

Fr. 7.50

Frische Salate

Bunter Blattsalat

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Fr. 10.50

Hermetschwiler „Nüsslisalat“

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Waldpilzen,
und Brotcroûtons

Fr. 14.50



Steaks und Filets vom heissen Stein

Dazu servieren wir Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Knoblauch-Sauerrahmsauce und einen gemischten Salat. Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen.

Pouletbrust	ca. 200 gr	Fr. 37.50
Schweinssteak	ca. 200 gr	Fr. 37.50
	ca. 300 gr	Fr. 43.50
Rindsfilet	ca. 180 gr	Fr. 44.50
	ca. 220 gr	Fr. 49.50
	ca. 300 gr	Fr. 62.50
Rinds-Entrecôte	ca. 200 gr	Fr. 41.50
	ca. 300 gr	Fr. 49.50

Waldheimhit

Rindsfilet „Châteaubriand“	p/Pers.	Fr. 58.--
mit reichhaltiger Gemüse garnitur und frischen Früchten, dazu hausgemachte Béarnaisesauce und Beilage nach Wahl		

Beilagen finden Sie auf der letzten Seite.



Beliebte Klassiker

Schweinsschnitzel im Knuspermantel paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Kalbsleber „Tessiner-Art“ geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln gebraten	Fr. 36.50
„Zürcher-Geschnetzeltes“ Kalbsgeschnetzeltes an feiner Cognacrahmsauce mit Champignons	Fr. 43.50
Filetwürfel „Stroganoff“ Rindsfiletwürfel an rassischer Paprikarahmsauce mit sautierten Champignons-, Gurken- und Peperonistreifen	Fr. 44.50
Rindsfilet „Espada“ zartes Rindsfilet mit hausgemachter Béarnaisesauce, dazu Gemüse garnitur	Fr. 48.50

Cordon-bleu

Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Modellschinken und Raclettekäse, dazu Gemüse garnitur	Fr. 48.50
Schweins-Cordon-bleu „Natur“ mit Modellschinken und Raclettekäse, Gemüse garnitur	Fr. 31.50
Schweins-Cordon-bleu „Waldheim“ mit Modellschinken, Raclettekäse, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuterbutter, Gemüse garnitur	Fr. 36.50
Schweins-Cordon-bleu „Förster-Art“ mit Landrauchschinken, Brie und gebratenen Waldpilzen, Gemüse garnitur	Fr. 36.50

Beilagen finden Sie auf der letzten Seite.



Thai – Spezialitäten

MASAMAN NEUA

Curry der 100 Düfte mit Kartoffeln und Erdnüssen,
als Beilage servieren wir Ihnen Jasminreis

Nach Ihrer Wahl mit:

Pouletbruststücken	Fr. 34.50
Rindsfiletwürfel	Fr. 40.50
Buntem Gemüse (Vegi)	Fr. 28.50

PASTA THAI GEANG PET GUNG

Hausgemachte Eierpasta mit Gemüse, würziger
Chilipaste und Rindsfiletwürfel Fr. 38.50

Fische und vegetarische Gerichte

Felchenfilets im Bierteig

Felchenfilets in luftig - leichtem Bierteig gebacken,
serviert mit Tartarsauce Fr. 33.50

Pangasius-Chnusperli „sweet & sour“

auf süss-saurer Sauce mit Gemüse und Ananas Fr. 29.50

Gemüseteller „Waldheim“

mit vielen frischen Gemüsen, Pilzen und goldgelben Eierspätzli im
Chnusperkorbchen serviert Fr. 26.50

Haloumi „Nouschka“

Zypriotische Frischkäseschnitzel im Knuspermantel
auf Tomatenragoût mit frischen Kräutern, Gemüse garnitur Fr. 34.50

Vegi-Spätzli

Hausgemachte Spätzli an feiner Käserahmsauce, umgeben
von verschiedenen Gemüsen Fr. 27.50

Beilagen

Hausgemachte Spätzli	Jasminreis	Bandnudeln
Butterreis	Salzkartoffeln	Butterrösti
Pommes frites	Kartoffel-Kroketten	

