

FONDUE –ZYT

In unserer gemütlichen „Füür & Flamme“ Bar servieren wir Ihnen gerne Käsefondue, Winzer-Fondue oder Fondue Chinoise à discrétion
Reservation erforderlich.

Sie werden „Füür & Flamme“ sein!

Eine beliebte Geschenksidee
ein Gutschein vom Waldheim!

08-16 PL



...wo Gemütlichkeit zu Hause ist



TEL. 056 633 88 88

FAX 056 633 20 98

www.gasthaus-waldheim.ch

info@gasthaus-waldheim.ch

BANKETT- MENUVORSCHLÄGE



Sehr geehrter Waldheim-Gast

Haben wir Ihre Aufmerksamkeit geweckt?
Wir freuen uns, Ihnen unsere vielseitigen Menu-Vorschläge,
geeignet ab 10 Personen, unterbreiten zu dürfen.

Wir pflegen eine gutbürgerliche, leichte Küche und legen
grossen Wert auf Qualität und Präsentation, sowie auf einen
gepflegten Service.

Um Ihnen die Auswahl zu vereinfachen, haben wir bereits
Menus zusammen gestellt, oder Sie können Ihr Festessen
selbst nach Ihren kulinarischen Wünschen kreieren.

Die nachträglichen Informationen sollten Ihnen dazu
dienen, Ihren Anlass einfacher zu gestalten.
Gerne unterstützen wir Sie dabei mit Rat und Tat.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Lang Peter &
Murbach Bernadette
sowie das ganze Waldheim-Team



Dessert

- Caramelköppli mit Rahm	Fr.	8.50
- Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Vanilleglacé	Fr.	13.50
- Frische Ananas im Kokosmantel gebraten, serviert mit Vanilleglacé	Fr.	13.50
- Panna cotta serviert mit Waldbeeren	Fr.	13.50
- Zwetschgenträumli mit Zimtglacé	Fr.	13.50
- Grosis brännli Crème mit Vanilleglacé, garniert mit Früchten und Rahm	Fr.	13.50
- Frischer Fruchtsalat natur	Fr.	9.50
- Datteln-Honigcrème mit Walnussglacé, garniert mit Früchten und Rahm	Fr.	13.50
- Sorbet Colonel	Fr.	12.50
- Coupe Waldheim: zwei Kugeln Vanilleglacé mit Fruchtsalat und Rahm	Fr.	11.00
- Parfaitglacé „Grand Marnier“ mit Früchten garniert	Fr.	13.50
Apfelstrudel mit Vanilleglacé	Fr.	11.50



Vegetarische Gerichte

Nudeln „Nouschka“

Breitbandnudeln an feiner Steinpilzrahmsauce mit Tomatenwürfeli und frischen Kräutern Fr. 28.50

Haloumi „Nouschka“ *

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

Gemüseteller „Waldheim“ *

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

Crêpes „Florentine“ *

frischer Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat, gratiniert mit feiner Käsesauce, serviert mit verschiedenen Gemüsen Fr. 27.50

Zucchini-Piccata

mit sautierten Champignons, Weisswein-Risotto und Gemüse garnitur Fr. 25.50

Gemüsecurry

an Kokosrahmsauce mit rotem, thailändischem Curry (rassig) Fr. 29.50

Austernseitlinge

paniert und grilliert, auf Tomatensauce, Gemüse garnitur, Breitbandnudeln Fr. 26.50

Beilagen nach Wahl im Preis inbegriffen!



Unsere Räumlichkeiten:

Für Bankette, Hochzeiten und Familienfeste stehen Ihnen folgenden Räumlichkeiten zur Verfügung:

- Waldheim-Stube	48 Personen
- Renaissance-Saal	120 Personen
- Reuss-Stube	40 Personen
- Gartenrestaurant	100 Personen
- Gaststube	40 Personen
- FÜR & Flamme Bar	30 Personen

Wein:

Verlangen Sie unsere aktuelle Weinkarte. Eine Vielzahl erlesener Weine vom In- und Ausland zu vernünftigen Preisen, stehen Ihnen zur Auswahl. Wir beraten Sie gerne.

Dekoration:

Eine festliche Blumendekoration gibt dem Anlass eine besondere Note. Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich, oder vermitteln Ihnen Adressen von nahegelegenen Fachgeschäften.

Musik:

Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen Adressen und Agenturen von Musikern, die schon mit Erfolg bei uns gastierten.



Bankett-Bestellung:

Sämtliche Menus sind ab 10 Personen erhältlich und müssen für alle Teilnehmer einheitlich sein. Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl und Personenanzahl 14 Tage vor Ihrem Anlass bekannt. Wir möchten Sie gerne persönlich und individuell beraten, deshalb sind Bankettbesprechungen nur nach telefonischer Voranmeldung möglich.

Annullationen:

Findet die Annullierung 24 Stunden vor Beginn des Anlasses statt, verzichten wir auf eine Verrechnung. Bei späteren Annullationen können wir höchstens eine Abweichung von 5% akzeptieren. Grössere Abweichungen müssen wir leider mit 50% des Menu-Preises in Rechnung stellen.

Preise:

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.0 % MWSt, Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Individuelle Wünsche:

Nebst diesen Vorschlägen stellen wir auch gerne Gerichte, oder Buffets nach Ihren eigenen Ideen zusammen und unterbreiten einen Kosten-Voranschlag pro Person.

Verlängerung:

Polzeistunde im Waldheim ist um 0.15 Uhr.
Möchten Sie länger feiern, berechnen wir ab 0.30 Uhr, für Personal- und übrige Kosten, pro angefangene Stunde, inkl. MWSt Fr. 150.00

Bezahlung:

Wir bevorzugen Barzahlung, oder EC-Direct. Konditionen bei Rechnungstellung 10 Tage rein netto

Die Spezialität des Hauses

Verschiedene Filets, oder Filetspiesse angerichtet auf dem heissen Speckstein. Dazu servieren wir Kräuterbutter, süsse Chilisauce, Knoblauch-Sauerrahmsauce und einem gemischten Salat. Beilagen nach Wahl im Preis inbegriffen!

Schweinssteak	ca. 200 gr.	Fr. 37.50
Rindsfilet	ca. 180 gr.	Fr. 46.50
	ca. 220 gr.	Fr. 51.50
Lammentrecôte		Fr. 46.50
Hirsch-Entrecôte (saisonal)	ca. 200 gr.	Fr. 47.50

Spiesse

Rindsfiletspiess	Fr. 51.50
Lammentrecôte-Spiess	Fr. 48.50
Schweinsfiletspiess	Fr. 47.50

Alle Spiesse werden speziell mariniert und mit Zwiebeln und Cherrytomaten gebraten.



- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"
an Champignonsrahmsauce
Butternudeln, Gemüse garnitur Fr. 45.50
- Gefüllte Kalbsbrust an kräftigem Bratenjus,
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur Fr. 31.50
- Grillierte Kalbsschnitzel an Calvadossauce,
Butternudeln, Gemüse garnitur Fr. 47.50
- Pastetli „Königinnen-Art“ *
mit Brätkügel, Poulet, Schweinefleisch und
Champignons, Butterreis,
Gemüse garnitur Fr. 23.50

„Gut und günstig“

- „Reuss-Teller“ *
Modellschinken, Fleischkäse, Salami, Landrauch-
schinken, Bauernschüblig, Rohess-Speck,
Greyerzerkäse Fr. 20.50
- Saftiger Beinschinken, Kartoffelsalat * Fr. 21.50
- Aelpler-Maccaronen mit gebratenen Zwiebeln
und Apfelmus * Fr. 20.50

• **Alle Gerichte mit einem *, werden ohne Nachservice serviert!**



Apéro:

- Früchtebowle mit Alkohol p/P Fr. 10.50
- Früchtebowle ohne Alkohol p/P Fr. 9.50
- Orangensaft lt. Fr. 15.00

Kalter und warmer Fingerfood in vielen Variationen

Crudités (rohe Gemüsestäbchen mit diversen Dip-Saucen)
pro Pers. Fr. 3.50

Chips, Nüssli und Salzstängeli pro Pers. Fr. 1.50

Antipasti-Variation

Schwarze und grüne Oliven, Parmesan-Bröckchen,
Peppadews mit Frischkäse pro Pers. Fr. 3.50

Vier Sorten gemischte Blätterteiggebäcke

Schinkengipfeli und drei weitere Gebäcke
pro Pers. Fr. 4.50

Toastbrot-Canapés halbiert und kreativ belegt

Bündnerfleisch, Schinken, Rauchlachs und Käse
pro Stück Fr. 3.50

Crissini mit Landrauchschenken pro Stück Fr. 2.50

Crostini Mediterran

mit Tomaten, Oliven, Ruccola, Parmesan
pro Stück Fr. 3.00

Mini Frühlingsrollen (vegetarisch)

mit sweet and sour Chilisauce pro Stück Fr. 2.00

Riesencrevetten im Kokos paniert

mit Knoblauch-Sauerrahmsauce pro Stück Fr. 2.80

Satay-Spiesschen

marinierte Pouletspiesschen
mit sweet and sour Chilisauce pro Stück Fr. 2.20

Flammkuchen natur (mit Speck)

Flammkuchen Gärtner (mit Gemüse) pro 5 Pers Fr. 21.00



Fleischgerichte

Menu 1 Fr. 51.00

- Fr. 8.00 Bunter Blattsalat mit Sprossen
und gerösteten Kernen
- ***
- Fr. 29.50 Aargauer Zwetschgenbraten
an kräftiger Rotweinsauce
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur
- ***
- Fr. 13.50 Süssmostcrème mit Apfelstückchen,
Vanilleglacé und Früchten

Menu 2 Fr. 45.50

- Fr. 8.50 Bouillon mit Flädli
- ***
- Fr. 26.50 Feines Schweinsgeschnetztes
an Champignonsrahmsauce
Teigwaren
Gemüse garnitur
- ***
- Fr. 10.50 Panna Cotta mit Saisonfrüchten garniert

- Pouletbruststreifen "Hawaii" an milder Currysauce
Butterreis und Früchte garnitur Fr. 27.50
- Zarte Pouletbruststreifen "Zürcher-Art"
an Champignonsrahmsauce
Butterrösti, Gemüse garnitur Fr. 28.50
- Panierte Schweinsschnitzel *
Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 28.50
- Schweins-Cordon-bleu *
Souffléekartoffeln, Gemüse garnitur Fr. 31.50
- Schweinspiccata "Mailänder-Art" *
Safranrisotto, Gemüse garnitur Fr. 31.50
- Schweinsschnitzel an Champignonsrahm- *
sauce, Butternudeln, Gemüse garnitur Fr. 29.50
- Zarter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotwein-
sauce, Kartoffelstock, Gemüse garnitur Fr. 34.50
- Geschnetztes Rindfleisch an Rotweinsauce,
Butterreis, Gemüse garnitur Fr. 31.50
- Zartes Rindsgulasch "Grossmutter-Art"
mit hausgemachten Spätzli, Gemüse garnitur Fr. 34.50
- Saftiger Hackbraten an Mischpilzsauce
Bratkartoffeln, Gemüse garnitur Fr. 26.50



Warme Vorspeisen

- Kombination von Felchenfilets und Lachs an Weisswein-Kräutersauce, Gemüsereis Fr. 19.50
- Riesencrevetten "Costa-Blanca" Fr. 18.50
- Mini-Pastetli mit Pilzragoût Fr. 14.50
- Pfannkuchen mit Spinatfüllung Fr. 14.50

Salate

- Eisbergsalat mit Thousand Island-Dressing und Dörrfrüchtestreifen Fr. 9.50
- Blattsalat mit Strohkartoffeln Fr. 11.50
- Blattsalat Fr. 9.50
- Gemischter Salat Fr. 10.50
- *- Nüsslisalat mit Ei Fr. 14.50
- *- Nüsslisalat „Waldheim“ mit Hobelkäse-Röllchen und frischen Champignons Fr. 14.50
- *- „Hermetschwiler Nüsslisalat“ Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Waldpilzen, und Brotcroûtons Fr. 14.50
- *- Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust Fr. 16.50
- Tomaten- und Blattsalat mit Zwiebeln Fr. 9.50
*saisonal



Menu 3 Fr. 54.50

- Fr. 11.50 Bunter Blattsalat mit Avocadofächer

- Fr. 34.50 Zarter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

- Fr. 8.50 Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglacé und Garnituren

Menu 4 Fr. 58.50

- Fr. 10.50 Feine Gemüsecrèmesuppe mit Rahmhaube und Blätterteigstängeli

- Fr. 34.50 Feiner Kalbs- und Schweinsbraten auf gebratenen Waldpilzen mit kräftiger Portweinsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

- Fr. 13.50 Luftig-leichtes Schokoladenmousse, dazu Vanilleglacé und Garnituren



Menu 5 Fr. 71.50

- Fr. 10.50 Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroûtons

- Fr. 47.50 Zarte Kalbsschnitzel an Calvadosrahmsauce mit sautierten Apfelwürfeli und Baumnüssen
Butternudeln
Gemüse garnitur

- Fr. 13.50 Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept mit Vanilleglacé und Garnituren

Menu 6 Fr. 75.00

- Fr. 10.50 Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

- Fr. 8.50 Gemischter Salat

- Fr. 42.50 Zartes Rinds-Entrecôte an Pfefferrahmsauce
Butterreis
Gemüse garnitur

- Fr. 13.50 Grand Marnier-Parfait garniert mit Früchten und Rahm



Kalte Vorspeisen

- Melonenkugeln mit Portwein mariniert, angerichtet auf Salatbeet, umgeben von Landrauchschinken Fr. 17.50
- Crevetten-Cocktail "Sunrise", angerichtet auf Salatbeet, garniert mit Früchten Fr. 18.50
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 18.50
- Hauspastete mit Waldorfsalat garniert, dazu Cumberlandsauce Fr. 17.50
- Lachstartar auf Joghurt-Mohnsauce mit Toast und Butter Fr. 18.50

Suppen

- Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikum Fr. 11.50
- Flädli-suppe Fr. 8.50
- Bouillon mit Gemüsestreifen Fr. 8.50
- Leichte Karottencrèmesuppe Fr. 10.50
- Bouillon mit Eierstich Fr. 9.50
- Rieslingschaumsuppe mit wilden Kräutern Fr. 11.50



Menu 13 **Fr. 77.00**

- Fr. 11.50 Rieslingschaumsuppe mit wilden Kräutern

- Fr. 9.50 Bunter Blattsalat mit Tomaten und Basilikum

- Fr. 42.50 Roastbeef zartrosa gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

- Fr. 13.50 Frische Ananas im Kokosmantel
gebraten, serviert mit Vanilleglacé

Menu 14 **Fr. 86.00**

- Fr. 17.50 Hausgemachte Morchelterrinen
mit Preiselbeerschaum, garniert mit Salat

- Fr. 8.50 Aargauer Rüeblisuppe mit Riesling verfeinert

- Fr. 49.50 Zartes Kalbssteak an kräftiger Morchelrahmsauce
Bandnudeln
Gemüse garnitur

- Fr. 10.50 Bunte Sorbetvariation mit Saisonfrüchten
garniert



Das beliebte Menu für feierliche Tage

Verlobung, Zivilhochzeit, Hochzeit, Geburtstag
oder wenn's auch sonst festlich und gepflegt sein darf.

Tartar von geräuchertem Lachs
mit Joghurt-Mohnsauce
Toast und Butter

Curryschaumsuppe mit Pouletstreifen

Blattsalat mit Sprossen und Kernen
kreativ garniert

Les-deux-Filets (auf zwei Teller serviert)
Kalbs- und Rindsfilet
Calvados- und Béarnaise-Sauce
Bandnudeln
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Zart schmelzendes Vanilleparfait
begleitet von saisonalen Früchten
und Garnituren

Menü komplett Fr. 94.-



Menu 9 Fr. 63.00

- Fr. 16.50 Pastetli mit Waldpilzragoût gefüllt

- Fr. 8.50 Karottensalat mit Sesam und Blattsalat

- Fr. 29.50 Schweinssteak mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

- Fr. 8.50 Caramelköpfl mit Rahm und Früchten garniert

Menu 10 Fr. 76.00

- Fr. 10.50 Randencrèmesuppe mit Vanilleschote

- Fr. 8.50 Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen

- Fr. 43.50 Rosa gebratenes Lammrückenfilet
mit Steinpilzkruste überbacken
Rüebli-Kartoffelstock
Gemüse garnitur

- Fr. 13.50 Datteln-Honigcrème mit Walnussglacé
und Früchten garniert



Menu 11 Fr. 82.00

- Fr. 16.50 Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Toast und Butter

- Fr. 10.50 Nüsslisalat "Römer-Art" (saisonal)

- Fr. 41.50 Schweinsfilet am Stück gebraten
an milder Zitronensauce
Tomatenreis
Gemüse garnitur

- Fr. 13.50 Erfrischende Mangocrème mit Vanilleglacé,
garniert mit Früchten und Rahm

Menu 12 Fr. 91.00

- Fr. 17.50 Saftige Melonenkugeln mit Landrauchschenken

- Fr. 9.50 Bouillon mit Eierstich

- Fr. 51.50 Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffel-Kroketten
Gemüse garnitur

- Fr. 12.50 Zwetschgensorbet mit Vieille Prune



Trennen Sie bitte diese Seite heraus und senden Sie die Anmeldung möglichst genau ausgefüllt, an folgende Adresse:

Gasthaus Waldheim
Lang P.
Murbach B.
Waldheimweg 2

5626 Hermetschwil-Staffeln

www.gasthaus-waldheim.ch
info@gasthaus-waldheim.ch



BANKETTANMELDUNG



FIRMA / NAME:

.....

ORT, PLZ:

STRASSE./NR.:

KONTAKTPERSON:

TEL: FAX/E-MAIL: :

RECHNUNG AN:

.....

.....

ANLASS: z. Beisp. Hochzeit:

MENUKARTEN: à Fr. 1.50BESTUHLUNG:.....

DATUM:ANKUNFT:

ZEIT: (von - bis).....

GÄSTEZAHL: ERW.: + KINDER:

.....

WER IST FÜR DIE TISCHDEKORATION BESORGT?

WALDHEIM VERANSTALTER

BLUMEN:

KERZEN:

ANDERE:

DIVERSES:

.....

VERLÄNGERUNG: JA: BIS: NEIN:

PRO ANGEFANGENE STUNDE FR. 150.00



GIBT ES EINEN APERO?

APERRO:

WEIN:

FRUCHTSÄTE:

ANDERES:

GEBÄCK:

.....

MENU: NR.:PREIS:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WEINE: WEISSWEIN:.....

ROTWEIN:

ANDERE GETRÄNKE:KAFFEE:

LIQUEURS: RAUCHWAREN:

.....

DATUM:

UNTERSCHRIFT:

