



...wo Genuss zu Hause ist

# Wild-Spezialitäten



## Feiern und geniessen.

Sind Sie auf der Suche nach einer geeigneten Lokalität für Ihr Firmen- oder Jahresabschluss-Essen? Gibt es in Ihrer Familie oder in Ihrem Freundeskreis etwas zu feiern und möchten Sie diesen speziellen Moment in einer gepflegten Umgebung – verbunden mit kulinarischen Köstlichkeiten – geniessen? Dann sind Sie bei uns goldrichtig.

Wir heissen Sie bei uns herzlich willkommen und haben ein offenes Ohr für Ihre Wünsche. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir Ihnen eines unserer Säli reservieren können. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch Menüvorschläge und sorgen mit unserer Crew dafür, dass es Ihnen bei uns rundum gut geht.

Zur Zeit verwöhnen wir Sie mit unseren beliebten und raffiniert zubereiteten Wildgerichten. Das Fleisch stammt aus Freiamter Jagdrevieren von Bremgarten, Wohlenschwil, Friedlisberg, Niederwil, Eggenwil, Zufikon, Oberwil-Lieli und Rudolfstetten.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen, und wünschen Ihnen «en Guete».

Bernadette Murbach & Peter Lang mit dem Waldheim-Team

# Zum Apéro

---

Hausdrink  
mit Prosecco und  
Holunderblütensirup

Fr. 10.50

Mango-Passionsfrucht-Bowle

Fr. 8.50



# Vorspeisen

---

Reh-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Reh mit gehobeltem Grana Padano und Zweibelringen, dazu Salatbouquet mit Baumnuss-Dressing

Fr. 20.50

Eierschwämmli-Schaumsuppe

mit frischen Eierschwämmli, feinstem Weinbrand und frischem Rahm hergestellte Crèmesuppe

Fr. 13.50

Nüsslisalat «Mimosa»

mit gehacktem Ei

Fr. 14.50

Wild-Ravioli

Ravioli gefüllt mit Rehfleisch auf gebratenen Waldpilzen und wilden Kräutern an Cognacrahmsauce

Fr. 17.50





# Vegetarisch

---

## Vegetarischer Herbstteller

Frisches Waldpilz-Ragout und hausgemachte Spätzli, Herbstfrüchte, Rosenkohl, Rotkraut mit glacierten Marroni

Fr. 28.50

## Vegetarische Schupfnudeln

gebratene Schupfnudeln auf sautierten Waldpilzen mit Cherry Tomaten und wilden Kräutern an Cognacrahmsauce, garniert mit Preiselbeerapfel, Rotkraut mit glacierten Marroni und Rosenkohl

Fr. 29.50

# Hausspezialitäten

---

(ab 2 Personen)

## Rehrücken «Waldheim»

auf der Platte serviert mit frischen Waldpilzen und Wildrahmsauce, Herbstfrüchten, Rotkraut mit glacierten Marroni, Rosenkohl, dazu hausgemachte Spätzli

pro Person Fr. 58.00

## Rehschnitzel «Mirza»

zart gebratene Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit Sauerkirschen, Preiselbeerapfel, Rotweibirne, Rotkraut mit glacierten Marroni, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli

Fr. 47.50

# Hauptgerichte

---

## Hausgemachte Rehbratwurst

auf kräftiger Rotweinsauce, Preiselbeerapfel, Rotkraut mit glacierten Marroni und hausgemachten Spätzli

Fr. 23.50

## Rehhackbraten

hausgemachter Reh-Hackbraten an feiner Balsamicorahmsauce, Preiselbeerapfel, Rotkraut mit glacierten Marroni, Rosenkohl und hausgemachte Spätzli

Fr. 30.50

## Hirschentrecote

auf dem heissen Speckstein

dazu servieren wir Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Knoblauch-Sauerrahmsauce und einen gemischten Salat, Beilagen nach Wahl im Preis inbegriffen

ca. 200 gr Fr. 47.50



## Rehgeschnetzelttes «Hubertus»

rosa gebratenes Rehgeschnetzelttes an sämiger Wildrahmsauce, Trauben, Waldpilzen und hausgemachten Spätzli

Fr. 38.50

## Rehpfeffer «Jäger-Art»

eigens gebeizter Rehpfeffer, hausgemacht und traditionell, garniert mit Pilzen, Speckstreifen, Perlzwiebeln und Brotcroûtons, Preiselbeerapfel, Rotkraut mit glacierten Marroni und hausgemachte Spätzli

Fr. 33.50

## Rehwürfel «Stroganoff»

Rehwürfel an Paprikarahmsauce mit sautierten Waldpilzen, Gurken- und Peperonistreifen und hausgemachten Spätzli

Fr. 43.50

## Hirsch-Entrecote «St. Nikolaus»

zart gebratenes Hirsch-Entrecote, auf raffinierter Lebkuchensauce serviert, Preiselbeerapfel, Rotweinsbirne, Rotkraut mit glacierten Marroni, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli

Fr. 47.50



# Weinempfehlung

---

## Amarone Zeni «Vigne Alte» DOCG

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

75 cl Fr. 59.00

10 cl Fr. 9.50

Wir versüssen Ihnen  
den Aufenthalt bei uns!

Einem feinen Essen setzen wir für Sie als Gast gerne noch die Krone auf. Mit einem raffinierten Dessert.

Lassen Sie sich von unserer reichhaltigen Karte inspirieren und wählen Sie eine der vielen süssen Versuchungen aus.

Sie werden begeistert sein!



# Arvenstube

---



Die rustikale Arvenstube mit Bar und dem urchigen Ambiente strahlt für die Gäste viel Wärme aus. Wegen des Cheminéeefeuers trägt sie auch den Namen Fүүr & Flamme.

Neben allen À-la-carte-Gerichten aus dem Restaurant kommen Sie hier auch in den Genuss von auserlesenen Spezialitäten wie etwa diverse Filets auf dem heissen Stein, Fondue bourguignonne oder Fondue chinoise à discrétion.

Für die kälteren Tage sind hier Käsefondue oder Winzerfondue besonders hoch im Kurs.

Die Arvenstube kann auch ausserhalb der Öffnungszeiten für Privatanlässe mit Bedienung gemietet werden.

Sie werden Fүүr & Flamme sein!





## Herbst- und Winterzeit ist Fonduezeit

In unserer gemütlichen «Füür & Flamme»-Bar  
servieren wir Ihnen gerne unser

- Käsefondue
- Winzer-Fondue
- Fondue Chinoise  
à discrétion

Geniessen Sie einen gemütlichen Abend im Kreise Ihrer Familie,  
von Freunden oder Geschäftskollegen.

Reservation erforderlich.



Gasthaus Waldheim  
5626 Hermetschwil-Staffeln  
Peter Lang & Bernadette Murbach



Telefon 056 633 88 88  
Telefax 056 633 20 98  
info@gasthaus-waldheim.ch  
www.gasthaus-waldheim.ch