

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

Avocado-Tartar

serviert mit bunten Blattsalaten, garniert mit Tortilla-Chips,
Toast und Butter

Fr. 18.50

Leicht pikante Süsskartoffelsuppe

mit Ingwer, Zitronengras und Peperoncini,
garniert mit Kartoffelstroh

Fr. 12.50

Frische Salate

Bunter Blattsalat

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Fr. 10.50

Tomatensalat mit Mozzarella-Perlen

mit frischem Basilikum und gehackten Zwiebeln,
garniert mit kleinem Salatbouquet

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
Rindsfilet	ca. 180 gr	Fr. 46.50
	ca. 220 gr	Fr. 51.50
	ca. 300 gr	Fr. 64.50
Rinds-Entrecôte	ca. 200 gr	Fr. 43.50

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 rassiger Paprikarahmsauce mit sautierten Champignons-, Gurken- und Peperonistreifen	Fr. 44.50
Rindsfilet „Espada“ zartes Rindsfilet mit hausgemachter Béarnaisesauce, dazu Gemüse garnitur	Fr. 48.50



Cordon-bleus

Kalbs-Cordon-bleu

gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse,
dazu Gemüsegar nitur

Fr. 48.50

Schweins-Cordon-bleu „Natur“

mit Vorderschinken und Raclettekäse, Gemüsegar nitur

Fr. 31.50

Schweins-Cordon-bleu „Für & Flamme“

mit Chorizo, Raclettekäse und Peperoncini,
Gemüsegar nitur (rassig)

Fr. 36.50

Schweins-Cordon-bleu „Waldheim“

mit Vorderschinken, Raclettekäse, Zwiebeln, Knoblauch
und Kräuterbutter, Gemüsegar nitur

Fr. 36.50

Fische

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

Spaghetti „Neptun“

mit gebratenen Riesencrevetten, Knoblauch, Zwiebeln
und Cherrytomaten

Fr. 32.50

Beilagen finden Sie auf der letzten Seite.



Vegetarisch

Gemüseteller „Waldheim“

mit vielen frischen Gemüsen, Pilzen und Jasminreis

Fr. 26.50

Haloumi „Nouschka“

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

Fr. 34.50

Nudeln „Sam“

Bandnudeln an feiner Rahmsauce mit sautierten Champignons,
Blattspinat und Cherrytomaten

Fr. 27.50

Beilagen

Jasminreis

Butterreis

Pommes frites

Bandnudeln

Salzkartoffeln

Kartoffel-Kroketten

Butterrösti

Beilagen nach Wahl sind im Preis inbegriffen



Waldheim-Teller

mit verschiedenen frischen, knackigen Salaten und Pommes frites.
Immer wieder beliebt! Alle Steaks und Filets servieren wir mit Kräuterbutter!

Pouletbrust Fr. 28.50

Schweinschnitzel im Knuspermantel Fr. 28.50

Schweinssteak ca. 200 gr Fr. 29.50

Rinds-Entrecôte ca. 200 gr Fr. 42.50

Rindsfilet ca. 180 gr Fr. 48.50

Schweins-Cordon-bleu mit Vorderschinken und Raclettekäse Fr. 31.50

Pangasius-Chnusperli mit Tartarsauce Fr. 29.50



WEISSE FLASCHENWEINE

OFFENAUSSCHANK

	1 dl	7.5 dl
<ul style="list-style-type: none"> ● Apocalise A. Delea, Losone Rebsorte: Chardonnay & Sauvignon blanc Ein frischer, fruchtiger Wein, parfümiert mit exotischen Früchten. Intensiv im Geschmack mit langem Abgang. Ein Wein, der ideal zu gebratenem Fisch und hellem Fleisch passt. 	6.40	42.50
<ul style="list-style-type: none"> ● Epesses le Replan AOC Lavaux Rebsorte: Chasselas Fruchtiger Klassiker aus dem berühmten Le Replan AOC Lavaux. Im Gaumen feine Chasselas-Struktur, sehr schöne Aromatik. Der perfekte Begleiter zum Apéro oder zu Fisch- und hellen Fleischgerichten. 	6.40	44.00
<ul style="list-style-type: none"> ● Sauvignon Blanc La Tunella, Friaul DOC Rebsorte: Sauvignon Blanc Dieser Duft ist intensiv, beständig und äusserst vielfältig. Typisch pflanzliche Aromen, wie Salbei und Tomatenblatt mischen sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen. 	6.50	45.00
<hr/>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Prosecco Raffaello DOC Extra dry Im Bouquet feine Aromatik, wunderbar blumig und nach süssen Äpfeln und Zitrusfrüchten duftend. Am Gaumen frisch, leicht und mit delikater Mousse. Ein charmanter Prosecco. 	Flût	9.50



ROTE FLASCHENWEINE

OFFENAUSSCHANK

- **SELECCIONADO PARA GASTHAUS WALDHEIM** **2016/17**

	1dl	7.5dl
<p>Buena Vista, Pago los Balancines</p> <p>Rebsorte: Tempranillo, Syrah, Garnacha</p> <p>Schon in der Nase verrät er was im Gaumen kommen wird, viel Frucht, herrliche Kirschen-Aromen mit einem Touch Vanille unterlegt. Im Mund eine wahre Freude, leichte Schokoladennoten schwingen mit, wiederum intensive Fruchtaromen, aber nie langweilig werdend. Eine tolle Frische lässt den Wein tänzerisch daherkommen, lädt richtig gehend auf einen zweiten Schluck ein. So muss Spanien schmecken.</p>	7.80	49.00
- **Nero d'Avola Sicilia IGT Morgante** **2016/17**

	7.80	49.00
--	------	-------

Rebsorte: Nero d'Avola
 Ein Sizilianer, der die Weinwelt begeistert!
 Kräftiges Rubinrot, ins Purpur tendierend. Noble Nase nach Pflaumen und schwarzen Kirschen, auch Schwarztee und Noten von Edelholz.
- **Valpolicella Ripasso Agricola Villa Mattielli DOC** **2016/17**

	8.00	50.00
--	------	-------

Veneto Italia
 Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella
 Jugendliches Rubinrot. Der typische Duft erinnert an reife Kirschen, viel Cassis, Brombeere und einen Hauch Dörripflaumen, auch im Mund zeigt sich die schöne Kirschnote, ausgefüllt mit viel Frucht und feinem Tannin.

