

## 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 -  
einen Gutschein vom Waldheim!

09-2018/bm



GASTHAUS  WALDHEIM

...wo Gemütlichkeit zu Hause ist



TEL. 056 633 88 88

FAX 056 633 20 98

[www.gasthaus-waldheim.ch](http://www.gasthaus-waldheim.ch)

[info@gasthaus-waldheim.ch](mailto:info@gasthaus-waldheim.ch)



**BANKETT-  
MENVORSCHLÄGE**



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



## „Öppis Süesses“

- 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



### „Vegi-Gricht“

#### Nudeln „Chef“

Breitbandnudeln an feiner Steinpilzrahmsauce mit Tomatenwürfeli und frischen Kräutern

Fr. 28.50

#### Haloumi „Nouschka“ \*

Zypriotische Frischkäseschnitzel im Knuspermantel auf Tomatenragoût mit frischen Kräutern, Gemüsegar nitur

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

#### Zucchetti-Piccata

mit sautierten Champignons, Weisswein-Risotto und Gemüsegar nitur

Fr. 25.50

#### Gemüsecurry

an Kokosrahmsauce mit rotem, thailändischem Curry (rassig)

Fr. 29.50

#### Austernseitlinge

paniert und grilliert, auf Tomatensauce, Gemüsegar nitur, 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	80 - 120 Personen
- Reuss-Stube	40 Personen
- Gartenrestaurant	100 Personen
- Gaststube	40 Personen
- Arvenstube „Füür & 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.



### 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. 7.7 % MWSt, Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### Individuelle Wünsche:

Nebst diesen Vorschlägen stellen wir auch gerne Gerichte, 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

### Spezialität vom Hus

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

<b>Schweinssteak</b>	ca. 200 gr.	Fr. 37.50
<b>Rindsfilet</b>	ca. 180 gr.	Fr. 46.50
	ca. 220 gr.	Fr. 51.50
<b>Hirsch-Entrecôte</b> (saisonal)	ca. 200 gr.	Fr. 47.50

### Spiesse

<b>Pferdefiletspiess</b>	Fr. 49.50
<b>Rindsfiletspiess</b>	Fr. 52.50
<b>Schweinsfiletspiess</b>	Fr. 49.50

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. 27.50

**„Guet 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
- Orangenjuice lt. Fr. 15.00

**Chalts und warmes Fingerfood i viele Variatione**

- 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 Landrauchschinken** 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) Fr. 18.50
- Flammkuchen Gärtner** (mit Gemüse) Fr. 19.50



### ***Fleischgericht***

#### **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. 30.50
- 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



### ***E warmi Vorspies***

- 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

### ***Salatigs***

- 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 \*saisonal Fr. 9.50



### **Menu 3**

Fr. 11.50

Fr. 34.50

Fr. 8.50

### **Menu 4**

Fr. 10.50

Fr. 34.50

Fr. 13.50

### **Fr. 54.50**

Bunter Blattsalat mit Avocadofächer

\*\*\*

Zarter Rindsschmorbraten  
an kräftiger Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel  
Vanilleglacé und Garnituren

### **Fr. 58.50**

Feine Gemüsecrèmesuppe mit  
Rahmhaube und Blätterteigstängeli

\*\*\*

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

\*\*\*

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 Baumüssen  
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



**E Chalti Vorspies**

- 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

**Es Suepli**

- 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. 89.00

Fr. 17.50 Hausgemachte Morchelterrinen  
mit Preiselbeerschaum, garniert mit Salat

\*\*\*

Fr. 8.50 Aargauer Rüeblisuppe mit Riesling verfeinert

\*\*\*

Fr. 52.50 Zartes Kalbssteak an kräftiger Morchelrahmsauce  
Bandnudeln  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Fr. 10.50 Bunte Sorbetvariation mit Saisonfrüchten  
garniert



***Das beliebte Menü 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

Menu komplett Fr. 94.-



**Menu 9** Fr. 64.00

Fr. 16.50 Pastetli mit Waldpilzragoût gefüllt

\*\*\*

Fr. 8.50 Karottensalat mit Sesam und Blattsalat

\*\*\*

Fr. 30.50 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](http://www.gasthaus-waldheim.ch)  
[info@gasthaus-waldheim.ch](mailto: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. 1.50 .....BESTUHLUNG:.....

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



APERRO GEWÜNSCHT? .....

APERRO: .....

WEIN: .....

FRUCHTSÄTE: .....

ANDERES: .....

GEBÄCK: .....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WEINE: WEISSWEIN:.....

ROTWEIN: .....

ANDERE GETRÄNKE: .....KAFFEE: .....

LIQUEURS: ..... RAUCHWAREN: .....

.....

DATUM: .....

UNTERSCHRIFT: .....

