

Vom Schweinsnierstück

Schnitzel paniert Pommes frites und Saisonsalat	Fr. 25.—
Cordonbleu « Maison » mindestens 280gr. Pommes frites und Saisonsalat	Fr. 29.—
Rahmschnitzel mit frischen Pilzen Butternüdeli	Fr. 26.—
Steak „Café de paris“ 220 gr. Pommes frites und Saisonsalat	Fr. 29.—
Fitness-Teller (zwei Schnitzel nature oder paniert) Oder mit Schweizer Pouletbrüstli	Fr. 23.50

Der Chef empfiehlt

Pferdefilet – Médallions im Pfännli 220g Nach Wunsch gebraten an Morchelrahmsauce und Kräuterschaum Serviert mit Gemüse garnitur und Kroketten	Fr. 38.—
--	----------

Waldheim-Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleber „Venezia“ In Butter sautiert mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch Rösti	Fr. 32.—
Pferdefiletwürfel an Pommery-Senf Mit Cognac flambiert, frischen Kräutern und Rahm verfeinert, Hausgemachte Spätzli	Fr. 35.—
Rindsfilet 200 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 44.—
Wienerschnitzel Mit Gemüse garnitur und Pommes frites	Fr. 35.—
Kalbsgeschnetzelttes Zürcher Art Butterrösti	Fr. 32.—

Bodständigis

Falsche Schnecken Zarte Pferdefiletwürfel mit Cognac flambiert an hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 16.50
Älpler Rösti (Speck, Käse und Ei)	Fr. 17.50
Sännespätzli Hausgemachte Spätzli mit Schinken- und Speckwürfeli, Rahm und Käse	Fr. 17.50
Oberländer Käseschnitte Mit Toastbrot, Weisswein, Schinken und Spiegelei	Fr. 17.50
Toast Hawaii Mit Schinken, Ananas und Käse	Fr. 15.—

Vegetarische und Fischgerichte

Frischer Blattsalat « Calbani » Mit Mozzarellasticks und Balsamicodressing	Fr. 15.50
Zwei Frühlingsrollen mit Salat- oder Gemüse garnitur	Fr. 21.—
Älpler-Magronen mit Zwiebeln Rahm und Käse	Fr. 17.—
Gemüseteller mit Kartoffelgratin	Fr. 22.—
„Vegi – Spätzli“ Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Rahm und Käse	Fr. 17.—
Zander - Knusperli mit Tatarsauce Serviert mit Jasmin-Reis oder Pommes frites oder Salatgarnitur	Fr. 23.—

Kalte Gerichte und Salate

Salatteller mit Ei und Melone	Fr. 18.—
Wurstsalat garniert	Fr. 19.—
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 21.—
Speck-Käsesalat einfach	Fr. 13.—
Thonsalat garniert	Fr. 19.50
Bündner Teller (Bündnerfleisch und Rohschinken und Käse)	Fr. 29.—
Waldheim Teller	Fr. 25.—
Zvieri Plättli	Fr. 16.—
Bauernspeck geschnitten	Fr. 18.—
Menu-Salat (Blattsalat)	Fr. 6.50
Bunter Blattsalat	Fr. 8.—
Gemischter Salat	Fr. 10.50

Snacks

Schweizer Pouletflügeli 7 Stück	Fr. 14.—
Chicken Nuggets mit Tatarsauce 8 Stück	Fr. 12.—
Sandwiches (Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse)	Fr. 6.50
Zanderknusperli mit Tatarsauce	Fr. 19.—
Rauchwurst Paar	Fr. 8.50
Tagessuppe	Fr. 6.50

HAUSSPEZIALITÄT

DER HIT VOM SPECKSTEIN **AUF DEM HOLZBRETT !!**

Geschätzter Gast,

Ihre Treue ist uns wertvoll.

Gratis!!

Jedes 11. Filetstück (180 gr.)
Mit Ihrer persönlichen Treuekarte.

	<u>180 gr.</u>	<u>280 gr.</u>	<u>400 gr.</u>
Rindsfilet	Fr. 39.--	Fr. 50.--	Fr. 61.--
Pferdefilet	Fr. 36.--	Fr. 47.--	Fr. 58.--
Straussenfilet	Fr. 39.--	Fr. 50.--	Fr. 61.--
CH-Pouletbrust	Fr. 29.--	Fr. 40.--	Fr. 51.--
Lammnierstückli	Fr. 36.--	Fr. 47.--	Fr. 58.--
Riesencrevetten 10 Stück		Fr. 39.—	
Surf-`n`Turf (4 Stück Crevetten und 200 gr. Rindsfilet)		Fr. 48.—	

Speckstein „ Sinfonie“

Vo jedem öpis und 2 Crevetten 330 gr. Fr. 52.—

Speckstein « Hit für Zwei » !!

Vo jedem öpis und 2 Crevetten 330 gr. p.P. Fr. 50.—p.P.

Zum Speckstein servieren wir ihnen einen gemischten Salat im Voraus.
Und sie wählen eine Beilage (hausgemachte Spätzli, oder Pommes frites,
Kroketten, Rösti, Nüdeli, Kartoffelgratin oder Jasmin-Reis.)

Fleischdeklaration

Wir setzen auf Qualität, darum kochen wir ausschliesslich mit Schweizer Fleisch!

Unsere Fleischlieferanten

Metzgerei Wernli Remigen/Birr

Metzgerei Lüthi Hausen

Prodega Rapperswil

Top CC Henschiken

Deklaration von Allergenen:

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien, oder Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Rindsfilet	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Pferdefleisch	USA/Frankreich
Lammfleisch	Irland/Neuseeland
Trutenfleisch	Europa
Pouletbrüstli	Schweiz
Pouletcordonbleu	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Salami	Schweiz
Chicken Nuggets	Brasilien
Hirschfleisch/Wildsau	Europa
Rehschnitzel	Schweiz

Herkunft Fisch: Tilapia ASC-Zertifiziert: Vietnam

Pangasius ASC-Zertifiziert: Vietnam

Zanderfilet: Estland

Fischstäbli: Polack Nordsee

Restaurant

Ihre Gastgeber

*Familie Sepp und Linda
Achermann*

5243 Mülligen

Tel. 056/ 225.11.30

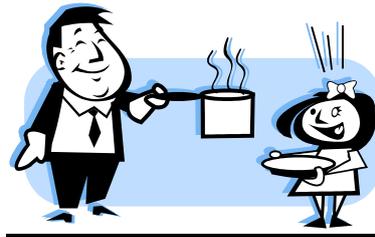
Und Mitarbeiter
heissen Sie herzlichst Willkommen!

Waldheim

Inkl. 8.1 % Mwst.



Kinderkarte



Snoopy (Nüdeli an Tomatensauce)	Fr. 11.—
Micky (Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes)	Fr. 13.—
Dumbo (Pouletflügeli mit Pommes)	Fr. 13.—
Dinky Winky (Chicken Nuggets mit Pommes)	Fr. 13.—
Flipper (Fischstäbli mit Pommes)	Fr. 13.—
Pluto (Schweinsrahmschnitzel mit Pommes)	Fr. 13.—

Desserts für unsere kleinen Gäste Inbegriffen

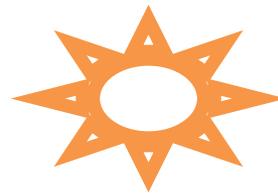
Zu jedem Kindermenu gibt's eine Kugel Glacé nach Wahl

Portion Pommes frites	Fr. 7.50
-----------------------	----------



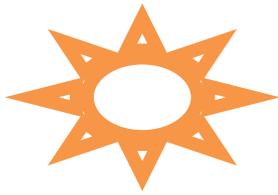
Inkl. 8.1 % Mwst.

Sommerkreationen



Beefsteak Tatar mild oder Pikant, Serviert mit Toast und Butter	Port: Fr. 31.-- / Kl. Port: Fr. 21.—
Landei Cordonbleu mind. 280gr. (Vom Kalb) Gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, Pommes frites und Gemüse	Fr. 38.—
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ An Pikanter Paprikasauce, serviert mit Jasmin- Reis	Fr. 35.50
Lammnierstückli „Marechal“ Rosa gebraten mit Lavendel und Kräutern Neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	Fr. 34.50
Kalbssteak 200gr. mit frischen Waldpilzen Butternüdeli und Gemüse garnitur	Fr. 39.—
Roastbeef-Teller mit Tatarsauce Serviert mit Salatgarnitur	Fr. 25.50
Siedfleischsalat einfach oder garniert	Fr. 14.50/ Fr. 21.50
Pouletbrust in Kokoskruste Auf Mango-Ananas Jasmin-Gebratenem Reis	Fr. 25.50
Eglifilets im Bierteig Serviert mit Tatarsauce und Salatgarnitur	Fr. 29.—
Sommer-Ravioli Mit Gemüse an Kräuterschaum	Fr. 21.—
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 21.—

Sommerkreationen



Vorspeisen und Salate

Blätterteig-Pastetli mit Waldpilzen	Fr. 16.50
Schüsselsalat serviert mit buntem Blattsalat, Gebackenen Weichkäse, Äpfeln und Baumnüssen	Fr. 15.50
Chacheli-Salat mit sautierten Pouletstreifen Blattsalate, Champignons, und Crouton	Fr. 16.50
Pouletsalat „Bombay“ mit Äpfel und Ananas an Currymayonnaise und Früchten garniert	Fr. 18.50
Blattsalat „Belle époque“ mit Gebackenen Crevetten Avocadoscheiben und Erdbeeren an Gemüsevinaigrette und Himbeerbalsamico	Fr. 17.50
Tomatensalat „Buffalo“ Mit Büffelmozzarella	Fr. 15.50
Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 12.50
Nüsslisalat „Grosi“ mit Speck, Pilzen, Zwiebeln und Croutons	Fr. 14.50

Unsere hausgemachten Suppen

Kraftbrühe mit Steinpilzen	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 9.50
Eierschwämmlicrèmesuppe Mit Cognac und frischen Kräutern	Fr. 12.50
Sommer-Gazpacho	Fr. 9.50

Herbstliches

Vorspeisen und Salate

Blätterteig-Pastetli „Fôrestière“ Mit Hirschfiletstreifen und Pilzen an Rahmsauce	Fr. 16.50
Wildterriner mit Waldorfsalat Serviert mit Toast und Butter	Fr. 15.50
Nüsslisalat „Belle époque“ Mit karamellisiertem Kürbis und Hirsch-Salsiz an Gemüsevinaigrette	Fr. 15.50
Nüsslisalat „Grosi“ mit Pilzen, Zwiebeln, Speck und Croutons	Fr. 12.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Gehacktem Ei	Fr. 10.50
Tomatensalat „Buffalo“ Mit Büffelmozzarella	Fr. 15.50
Bunter Blattsalat „Weidmannsheil“ Mit rosa gebratenem Rehmédallion, frischen Pilzen an Traubenkernöl	Fr. 16.50

Unsere hausgemachten Suppen

Marronisüppchen mit Crème fraîche aufgeschäumt	Fr. 10.50
Kürbisschaumsuppe	Fr. 8.50
Tomatencremesuppe mit Gin	Fr. 8.50
Eierschwämmlicrèmesuppe Mit Cognac und frischen Kräutern	Fr. 12.50

Herbstliches

Tatar hausgemacht vom Hirschfilet Port. Fr. 29.50/ Kl. Port. Fr. 19.50
Bitte wählen Sie mild, mittelscharf oder scharf
Serviert wird das Tatar mit Toast und Butter

Rehpfeffer „Jäger Art“ Fr. 27.--
Mit Butterknöpfli und Preiselbeerapfel

Rehschnitzel „Mirza“ Fr. 35.50
An Wildrahmsauce mit Pilzen
Dazu Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

„Jägertopf“ Fr. 33.50
Zartes Rehgeschnetzelttes mit Grand-Marnièr flambiert
An sämiger Wildrahmsauce mit Eierschwämmli, Knöpfli und reichhaltiger Wildgarnitur

Hirschmédaillons „Rasputin“ Fr. 35.50
An feuriger Grünpfeffer-Wildrahmsauce
Dazu servieren wir Knöpfli und Wildgarnitur

Hirschfilet **vom heissen Stein** 250gr. Fr. 42.50
Serviert mit Knöpfli und Wildgarnitur

Wildschweinfilet „Hubertus“ Fr. 30.50
Mit Salbei im Rohschinkenwickel und frischen Pilzen
Knöpfli und Wildgarnitur

Pouletbrüstli vom Grill auf Pilzrisotto Fr. 25.50

Kürbisravioli an Orangen-Kräuterrahmsauce Fr. 21.—

Risotto mit frischen Pilzen Fr. 21.—

Vegi-Teller „Wildsaison“ Fr. 21.—
Mit Wildgarnitur, Butterspätzli und Pilzrahmsauce

Wildgarnitur: Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel und Rotwein-Williamsbirne