

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) Mit frischen Salaten garniert	Fr. 23.50

Der Chef empfiehlt

Pferdefilet – Médaillons im Pfännli 220g Nach Wunsch gebraten an Morchelrahmsauce und Kräuterschaum Serviert mit Gemüse garnitur und Krokettten	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.—
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti	Fr. 32.—

Bodständig

Falsche Schnecken Zarte Pferdefiletwürfel mit Cognac flambiert an hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 16.50
Äpler 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.—
Äpler-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 Blattsalaten, Jasmin-Reis oder Pommes frites	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)	Fr. 28.—
Waldheim Teller	Fr. 23.—
Zvieri Plättli	Fr. 16.—
Bauernspeck geschnitten	Fr. 18.—
Menu-Salat (Blattsalat)	Fr. 5.50
Bunter Blattsalat	Fr. 7.—
Gemischter Salat	Fr. 9.50

Snacks

Schweizer Pouletflügeli 7 Stück	Fr. 14.—
Chicken Nuggets mit Tatarsauce 8 Stück	Fr. 12.—
Sandwiches (Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse)	Fr. 6.50
Pangasiusknusperli mit Tatarsauce	Fr. 15.—
Rauchwurst Paar	Fr. 8.50
Tagessuppe	Fr. 5.50

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. 38.--	Fr. 49.--	Fr. 61.--
Pferdefilet	Fr. 34.--	Fr. 45.--	Fr. 52.--
Straussenfilet	Fr. 36.--	Fr. 47.--	Fr. 55.--
CH-Pouletbrust	Fr. 29.--	Fr. 39.--	Fr. 48.--
Lammnierstückli	Fr. 34.--	Fr. 45.--	Fr. 52.--
Riesencrevetten 10 Stück		Fr. 39.—	
Surf-`n`Turf (4 Stück Crevetten und 200 gr. Rindsfilet)		Fr. 46.—	

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, Pommes frites,
Kroketten, Rösti, Nüdeli, Kartoffelgratin oder Jasmin-Reis.)

Fondue Chinoise

à discrétion

(auf Vorbestellung)

Inklusive: Nüsslisalat mit Ei
Pommes frites
Jasmin-Reis

Fleisch: Rind
Kalb
Poulet

Saucen: Cocktail
Tartar
Knoblauch
Curry
Barbeque

Garnitur: Frische Früchte:
Ananas, Kiwi, Melonen
Bananen, Pfirsich.
Cornichons, Silberzwiebeln
Senffrüchte

Fr. 29.—p.P.
Für Kinder ab 6J. bis 12J. Fr.19.—