

MENUVORSCHLÄGE



Vielen Dank, dass Sie unsere Menuvorschläge verlangt haben. Wir freuen uns sehr, dass wir sie verwöhnen dürfen, denn Ihr Wohl liegt uns sehr am Herzen! Deshalb setzen wir alles daran, dass Sie sich bei uns wie Zuhause fühlen.

Sie können Ihr Wunschmenu aus den folgenden Vorschlägen selbst zusammenstellen. Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Aus organisatorischen Gründen wären wir Ihnen dankbar, wenn Ihre Wahl 10 Tage im Voraus bestimmt ist.

Preise in SFr. inkl. Mehrwertsteuer / Preisänderung vorbehalten

Herzlich willkommen bei uns im WALDHEIM!

Fam. Herbert und Jeanette Bauer
Ihre Gastgeber

Unsere kalten Vorspeisen

Hausgemachte Pilzterrine mit Salatstrauss und Wachtelei	Fr.	9.50
Crevettensalat mit Calypsosauce, Avocado-Scheiben und Salatstrauss, Toast u. Butter	Fr.	9.50
Hausgemachte Fischterrine mit Kressesauce Toast u. Butter	Fr.	10.50
Geräucherter und mariniertes Lachs mit Dillsenfauce, Toast u. Butter	Fr.	11.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast u. Butter	Fr.	10.-
Geräucherte Streifen von Entenbrust mit Früchten je nach Saison (Mango, Melonen, Feigen)	Fr.	11.-
Bündner Teller mit Rohschinken, Coppa, Salsiz und Bündnerfleisch	Fr.	12.-
Hobelkäse mit Rohschinken, Dörrbirne und Nussbrot	Fr.	11.-
Melonentranchen mit Rohschinken und Bündnerfleisch	Fr.	12.-

Salate

Saisonsalat	Fr.	4.-
Marktfrischer Salatstrauss mit Streifen von lauwarmen Kaninchenrücken	Fr.	10.-
Bunter Saisonsalat mit sautierten Pilzen und Brotcroûtons	Fr.	9.-
Verschiedene Blattsalate mit Orangen- und Grapefruitfilets und gerösteten Haselnüssen	Fr.	9.-
Bunter Salatstrauss mit gebratenen Kalbsleberstreifen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen	Fr.	10.-

Suppen

Tagessuppe	Fr.	4.50
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Gemüsewürfel	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Eierpudding	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Sherry	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Markscheiben	Fr.	6.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	Fr.	7.50
Leicht gebundene Linsensuppe	Fr.	6.50
Leichte Gemüsecrèmesuppe	Fr.	4.50
Kressecrèmesuppe mit Croûtons	Fr.	7.50
Geflügelcrèmesuppe mit Klösschen	Fr.	7.50
Hummercrèmesuppe mit Hummerstückchen	Fr.	10.-
Steinpilzcrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons *	Fr.	8.-
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube *	Fr.	8.-
Kürbiscrèmesuppe mit Geflügelklösschen *	Fr.	8.-

* *saisonbedingt*

Warme Vorspeisen

Gebratene Felchenfilets mit Mandeln	Fr.	11.-
Felchenfilets mit Sauerampfersauce und Sonnenblumenkernen	Fr.	12.-
Gedämpfte Eglifilets mit Basilikumsauce	Fr.	13.-
Gefülltes Seezungenröllchen mit Champagnersauce	Fr.	16.-
Gebratenes Lachsschnitzel mit Rosa-Pfeffersauce	Fr.	13.-
Gebratene Riesencrevetten Stroganoff	Fr.	15.-
Riesencrevetten nach provençalischer Art	Fr.	15.-

Zu allen Fischvorspeisen servieren wir Ihnen ein Saisongemüse sowie eine Beilage (Trockenreis, Pilawreis, Salzkartoffeln) nach Wunsch

Gefüllte Teigtaschen mit Lachsfüllung und Basilikumsauce	Fr.	8.50
Hausgemachte Pilz-Angelotti mit Korbelsauce	Fr.	7.50
Münstertaler Brotknödel auf Pilzragout	Fr.	8.50
Capuns nach Art des Hauses (2 Stück)	Fr.	9.50
Gefülltes Pouletbrüstchen auf Lauchgemüse	Fr.	9.50
Blätterteigpastetchen mit Kalbsmilkenfüllung	Fr.	9.50

Hauptgerichte vom Rind

Rosé gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise oder Pfeffersauce	Fr.	37.-
Rindsfilet im Blätterteigmantel gebacken Sauce nach Ihrem Wunsch	Fr.	42.-
Gebratenes Filetmédailon mit frischen Pilzen und Portosauce	Fr.	39.-
Gebratenes Entrecôte mit Marksauce	Fr.	37.-
Geschmorter Schulterbraten mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Pilzen und Brotcroûtons	Fr.	27.-
<i>Serviert mit drei verschiedenen Saisongemüsen und einer Beilage nach Wunsch</i>		
Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff mit Peperonistreifen und Champignons	Fr.	24.-
Rindsgulasch nach ungarischer Art	Fr.	22.-
<i>Serviert mit einem Saisongemüse und einer Beilage nach Wunsch</i>		

Hauptgerichte vom Kalb

Glasierter Kalbsrücken mit brauner Pilzsauce	Fr.	41.-
Kalbskarree nach alter Art	Fr.	41.-
Gebratenes Kalbssteak mit Morchelsauce	Fr.	43.-
Glasierter Kalbsschulterbraten mit körniger Senfsauce	Fr.	33.-
Gebratenes Kalbsschnitzel mit Zitronen-Kümmelsauce	Fr.	38.-
<i>Serviert mit drei Saisongemüsen und einer Beilage nach Wunsch</i>		
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art (mit oder ohne Kalbsnieren) mit Grilltomate und einer Beilage nach Wunsch	Fr.	30.-
Weisses Kalbsragout mit Pilzen und Rahmsauce, serviert mit einem Saisongemüse und einer Beilage nach Wunsch	Fr.	26.-
Riz Casimir Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Currysauce, Bananen, Ananas, Kokosflocken und Mandeln, Beilage nach Wunsch	Fr.	28.-

Hauptgerichte vom Schweinefleisch

Gebratenes Schweinskarre mit Kräuterjus	Fr.	28.-
Schweinsfilet im Blätterteigmantel mit Portosauce	Fr.	33.-
Gebratenes Schweinsfiletmédailon mit Gorgonzola überbacken	Fr.	33.-
Gebratene Schweinsfiletstreifen nach Bündner Art mit Steinpilzen, Baumnüssen und Kräutern	Fr.	32.-
Glasierter Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen	Fr.	22.-
Paniertes Schweinskotelette Pagagallo	Fr.	26.-
Gebratenes Schweinssteak mit Speckstreifen, Silberzwiebeln und Pilzen	Fr.	27.-
Gebratenes Schweinsschnitzel nach Engadiner Art	Fr.	28.-
<i>Serviert mit drei Saisongemüsen und einer Beilage nach Wunsch</i>		
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Paprikarahmsauce, serviert mit gedämpften Zucchettischeiben und einer Beilage nach Wunsch	Fr.	24.-
Schweinsragout nach Bauernart mit Champignons und Wurzelgemüse, serviert mit Rotkraut und Kartoffelstock	Fr.	23.-

Hauptgerichte vom Lamm

Rosé gebratener Lammschlegel mit Kräutern und Knoblauch	Fr.	30.-
Gebratenes Lamm-Entrecôte mit Englisch-Senfsauce	Fr.	33.-
Lamm-Entrecôte mit Kräuterkruste überbacken	Fr.	33.-
Saltimbocca vom Lamm-Entrecôte mit Portosauce und Pilzen	Fr.	32.-

Serviert mit drei Saisongemüsen und einer Beilage nach Wunsch

Hauptgerichte vom Kaninchen oder Poulet

Gebratenes Pouletbrüstchen im Sesammantel serviert mit Tomatenrahmsauce	Fr.	23.-
Ragout vom Pouletbrüstchen mit Gemüsestreifen und Kresserahmsauce	Fr.	23.-
Kaninchenrückenfilet im Blätterteigmantel mit Portosauce	Fr.	33.-
Rosé gebratenes Entenbrüstchen mit Orangensauce	Fr.	30.-

Serviert mit drei Saisongemüsen und einer Beilage nach Wunsch

Unsere Beilagen

Trockenreis	Waldheim-Rösti
Nudeln mit Butter	Bratkartoffeln
Hausgemachte Spätzli	Kartoffelkroketten
Bündner Pizzokels	Mandelkartoffeln
Bündner Bramata	Kartoffelgratin
Risotto	Pommes frites

Süssspeisen / Desserts

Frischer Fruchtsalat nach Hausart mit Rahm	Fr.	6.50
Hausgemachtes Karamelköppli mit frischen Früchten	Fr.	7.50
Luftiges Quarkmousse mit Kiwisalat	Fr.	7.50
Braunes Schokoladenmousse im Hüppenkörbchen	Fr.	7.50
Tiramisu mit frischen Früchten garniert	Fr.	7.50
Marinierte Dörrzwetschgen mit Likör und Zimtglacé	Fr.	7.50
In Grappa eingelegte Kastanien mit Vanilleglacé	Fr.	7.50
Gebackene Apfelkuchlein mit Vanillesauce	Fr.	6.50
Vanilleglacé mit Heidelbeeren und Bündner Röteli	Fr.	6.50
Hefeteigring im Rumsirup getränkt und mit frischen Früchten garniert	Fr.	6.50
Halbgefrorenes, je nach Saison	Fr.	8.50
Drei verschiedene Sorbets mit ihren Früchten	Fr.	8.50
Verschiedene Dessertkäse vom Brett mit Trauben, Dörrbirnen und Nüssen	Fr.	7.50