

Restaurant Waldheim

Menuvorschläge

Ihre Gastgeber

Familie Sepp und Linda Achermann

5243 Mülligen

Tel: 056/ 225.11.30

Heissen Sie herzlich Willkommen!!



GERNE STELLEN WIR IHNEN AUS DER
NACHFOLGENDEN MENU-AUSWAHL
EIN IHREN WÜNSCHE
ENTSPRECHENDES MENU
INDIVIDUELL ZUSAMMEN. BITTE
FRAGEN SIE UNS.

MENUS

INKL. 7,7% MWST.

- | | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| 111) Kalbfleischcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Schweinschalsbraten Aargauer Art
Rotweinsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch | Fr. 39.—p.P. | 444) Kraftbrühe mit Backerbsen

Zwiebelchüechli

Schweinsteak „Robert“
an Senfsauce
Soufflé-Kartoffeln
Gemüse garnitur

Gebrannte Crème | Fr. 44.—p.P. |
| 222) Spargelcrèmesuppe

Frischer Blattsalat „Mimosa“

Kalbs- und Schweinsbraten
Rosmarinjus
Pommes frites
Gemüse garnitur

Nougateistorte | Fr. 43.—p. P. | 555) Kleiner Salatteller mit Ei

Bouillon mit Flädli

Schweinsfilet im Teigmantel
Pilzrahmsauce
Dauphine-Kartoffeln
Gemüsebouquet

Eisbecher Maison | Fr. 48.—p.P. |
| 333) Melonenschiffchen mit Portwein

Kleiner Gemischter Salat

Kalbsschnitzel Saltimbocca
Mit Rohschinken und Salbei
Mailänder Risotto

Eisbecher Hot Berry | Fr. 49.—p.P. | 666) Kraftbrühe Madrilène

Blattsalat mit Speck und Crouton

Roastbeef englisch
Sauce Béarnaise
Pommes frites
Gemüse garnitur

Schoggimousse | Fr. 49.—p.P. |

Montag/Dienstag Ruhetag

MENUS
INKL. 7,7% MWST.

- | | |
|--|--|
| 777) Kleiner Gemischter Salat

Kraftbrühe „Diablotins“

Rindsschmorbraten
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Schwarzwäldereistorte Fr. 44.—p.P. | 1001) Bunter Blattsalat „Mimosa“

Eglifilet mit Mandeln

Rinds- und Schweinsfilet
Béarnaise u. Pilzrahmsauce
Kroketten und Nüdeli
Gemüse garnitur

Sorbet Vieille Prune Fr. 59.—p.P. |
| 888) Hauspastete Waldorf

Spargelcrèmesuppe

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Schoggimousse Maison Fr. 45.—p.P. | 1002) Bouillon mit Flädli

Rauchlachs auf Toast

Wienerschnitzel
Pommes frites
Gemüse garnitur

Karamelköpfli Fr. 51.—p.P. |
| 999) Kraftbrühe mit Sherry

Kleines Blätterteigpastetli mit Pilzen

Kalbsschnitzel „Calvados“
Herzoginnenkartoffeln
Gemüse garnitur

Parfait glacées Grand Marnier Fr. 51.—p.P. | 1003) Melonenkugeln mit Porto

Bouillon mit Eierstich

Kalbscarréebraten mit Kiwi
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Champagnersorbet Fr. 58.—p.P. |

Montag/Dienstag Ruhetag

MENUS
INKL. 7,7% MWST.

1004) Melonenkugeln
mit Landrauchschinken

Champignonscrèmesuppe

Kalbsschnitzel Cordonbleu
Pommes frites
Gemüse garnitur

Coupe Danemark Fr. 51.—p.P.

1005) Blattsalat Belle epoche
mit Rauchlachsstreifen

Bouillon mit Gemüse

Kalbsschnitzel Förster Art
Butternüdeli

Eiskaffee Beileys Fr. 47.—p.P.

GOURMET-MENU 8 GÄNGE
FR. 89.—P.P.

Norwegischer Rauchlachs
Meerrettichschaum
Toast und Butter

Kraftbrühe Royale

Kleines Blätterteigpastetli
Mit frischen Pilzen

Bunter Blattsalat Mimosa

Exotisches Sorbet

Tournedos Rossini
Mit Gänseleber
Kartoffelkroketten

Provençaletomate und Bohnenbündel

Hausgemachtes Parfait Grand-Marnier

Schweizer Camembert mit Baumüssen

Montag/Dienstag Ruhetag