

Menüvorschläge

April - Juni



Aus der Suppenküche

Consommé vom Weiderind Flädli Wurzelgemüse	12
Kerbelsuppe Radieserl Ei Croûtons	13
Spargelcremesuppe Crème fraîche Schnittlauch	16
Ochsen-Bouillon hausgemachte Griess-Klösschen	16

Vorspeisen

Gemischter Frühlingsalat	10
Apfel-Rettich-Rucola-Salat luftgetrockneter Bergschinken	14
Curry-Linsen-Salat Ziegenkäse im Speckmantel Papadam	16
Caesar Salad Poulet Speck Croûtons gehobelter Parmesan	16
Spargel-Erdbeer-Salat grüner & weisser Spargel	18
Vitello tonnato vom Tuna Kapern Schalotten Thunfisch	24

Aus dem Wasser

Eismeer-Saibling Kartoffel-Muffin Frankfurter grüner Sauce Gemüse Provençal	36
Loup de mer (Wolfsbarsch) Erbsen Püree marinierte Gemüse-Julienne	38
Lotte de mer (Seeteufel) Polenta-Schnitte Duett vom Spargel	39

Fleisch

Geschmorter «Aargauer Braten» sautierte Butternudeln Frühlingsgemüse Thymian-Portwein-Jus	29
Maispoularde «Suprême» Baby-Spinat Mousseline von der Süsskartoffel Zitronengras	34
«Saltimbocca» vom Kalb Gemüse-Risotto Rohschinken Salbei Jus	35
Saftiger Rinds-Schmorbraten Kartoffelstock Vichy-Karotten Balsamico-Jus	36
Frischer weisser Stangenspargel Medaillon vom Schwein junge Kartoffeln Sauce Béarnaise	39
Zürcher Geschnnetzelt Rösti-Kroketten Gemüse-Bouquet	42
Medaillons vom Rindsfilet Süsskartoffel-Gratin Peperonata Barolo-Jus	56

Vegetarisch

Tagliatelle «Bärlauch» Cherry-Tomaten gehobelter Parmesan	26
Frühlings-Strudel Kartoffeln Marktgemüse Tomaten-Lauchcreme	27
Kohlrabi-Schnitzel Kerbel-Polenta marinierter Tomatensalat	32

Allgemeine Hinweise!

Unsere Standard-Dekoration ist selbstverständlich im Preis inbegriffen. Sollten sie darüber hinaus Wünsche haben, sprechen sie mit uns. Unsere Floristin macht fast alles möglich, gegen einen gewissen Aufpreis, versteht sich.

Ihre Rechnung können sie entweder bar, mit EC-Karte oder per Rechnung begleichen. Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

Um ihren Anlass zu einem runden Ereignis zu machen, bitten wir sie, sich auf 1 Menü festzulegen. Auf individuelle Bedürfnisse von Vegetariern oder Lebensmittel-Allergikern nehmen wir natürlich Rücksicht.

Teilen sie uns bitte 1 Woche im Voraus ihre Wahl mit, damit die Küche die Gelegenheit hat alle Produkte frisch zuzubereiten.

Bei der Anordnung der Tische kommen wir ihnen so weit wie möglich entgegen, damit eine angenehme, kommunikative Atmosphäre entsteht.

Die von ihnen am Vortag gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich.

Mitgebrachte Desserts verrechnen wir mit CHF 4,50.-

Sollten sie trotz unserer gut sortierten Weinkarte lieber einen Schatz aus ihrem eigenen Weinkeller degustieren wollen, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 30.-

Für Kinder muss nicht im Voraus bestellt werden, sie können am Tag der Feier aus der Kinderkarte wählen.

Sollte die Feier so ein Erfolg sein, dass die Gäste gerne über unsere offizielle Öffnungszeit hinaus bleiben möchten, beträgt der Nachtzuschlag CHF 180.- die Stunde, längstens bis 01:00 Uhr.