

Menüvorschläge

Oktober - Dezember



Aus der Suppenküche

Consommé vom Weiderind Flädli Wurzelgemüse	12
Tomaten-Orangen-Suppe gebratene Chorizo-Würfel	12
Petersilienwurzel-Suppe Apfel Croûtons	14
Ochsen-Bouillon hausgemachte Griess-Klösschen	16

Vorspeisen

Gemischter Herbstsalat	10
Herbstliche marinierte Salate Kürbis-Hummus Knoblauch-Sticks	14
Waldorf-Salat Petersilienwurzel Zitrone Apfel Mandarine	16
Caesar Salad Poulet Speck Croûtons gehobelter Parmesan	16
Schwammerl-Salat Waldpilze Knoblauch Zwiebel Rucola-Salat	16
Schwarzwurzel-Salat geröstete Baumnüsse Nüsslisalat	18

Aus dem Wasser

Forellenfilet Trüffel-Risotto Fenchel Tomate	38
Saiblingsfilet Härdöpfelchüechli Pastinaken-Ragout	42
Weisser Heilbutt Jasminreis Safran-Kürbis-Crème	49

Fleisch

Geschmorter «Aargauer Braten» sautierte Butternudeln Frühlingsgemüse Thymian-Portwein-Jus	29
Rinds-Roulade Nudeln Senf Essiggurke Speck	36
Saftiger Rinds-Schmorbraten Kartoffelstock Vichy-Karotten Balsamico-Jus	36
Wildschwein-Gulasch Süsskartoffel-Gratin Rosenkohl Speck	38
Engadiner Kalbs-Gulasch Kartoffel Peperoni Wurzelgemüse Polenta	38
Zürcher Geschnetzeltes Rösti-Kroketten Gemüse-Bouquet	42
Medaillons vom Rindsfilet Süsskartoffel-Gratin Peperonata Barolo-Jus	56

Vegetarisch

Gefüllte Peperoni Quorn Reis Gemüse-Allerlei	28
Rahm-Schwammerl Eierschwämmli Breznknödel	29
Steinpilz-Kürbis-Spaghetti Ingwer Chili Parmesan	34

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 Veranstaltung 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.