

# Menüvorschläge

Juli - September



## Aus der Suppenküche

Consommé vom Weiderind Flädli   Wurzelgemüse	12
Gurken-Gazpacho Radieserl   Kräuteröl	14
Safransuppe Cherry-Tomaten   Basilikum-Rahm	15
Ochsen-Bouillon hausgemachte Griess-Klösschen	16

## Vorspeisen

Gemischter Sommersalat	10
Sommerliches Grillgemüse bunte Tomaten   Frischkäse-Mousse	14
Cherry-Tomaten-Mozzarella-Salat Rucola   Aceto Balsamico   gehobelter Pecorino	16
Caesar Salad Poulet   Speck   Croûtons   gehobelter Parmesan	16
Kartoffel-Trüffel-Butter-Püree gebratene Salsiccia	18
Carpaccio vom Schweizer Weiderind geröstete Pinienkerne   gehobelter Parmesan	24

## Aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet Limetten-Risotto   geschmolzene Tomaten	36
Buttermakrele Peperoni-Tomaten-Ragout   Fetakäse	38
Seeteufel-Medaillons im Pancetta-Mantel Tomaten-Frühslauch-Ragout   Kräuterreis	42

## Fleisch

Geschmorte Poulet-Schenkel Spaghettini   Peperonata   Schalotten-Jus	28
Geschmorter «Aargauer Braten» sautierte Butternudeln   Frühlingsgemüse   Thymian-Portwein-Jus	29
Geräuchertes Rippli gebratene Schupfnudeln   Sauerkraut	32
Kalbshack-Steak Maisgriess-Schnitte   mediterranes Gemüse   Rahmsauce	34
Saftiger Rinds-Schmorbraten Kartoffelstock   Vichy-Karotten   Balsamico-Jus	36
Zürcher Geschnetzertes Rösti-Kroketten   Gemüse-Bouquet	42
Medaillons vom Rindsfilet Süsskartoffel-Gratin   Peperonata   Barolo-Jus	56

## Vegetarisch

Gelbes Thai-Gemüse-Curry Basmati-Reis   Krupok	28
Hausgemachte Ricotta-Zitronen-Thymian Ravioli Rucola-Pesto   gehobelter Pecorino	29
In Salbei-Butter geschwenkte Gnocchi Cherry-Tomaten   Zitronen-Schalotten-Chutney	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 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.