

Menüvorschläge

Januar - März



Aus der Suppenküche

Consommé vom Weiderind 12
Flädli | Wurzelgemüse

Kürbis-Cremesuppe 12
Kapernäpfel

Kartoffel-Trüffel-Süppchen 13
geräucherter Speck | Blätterteigstange

Ochsen-Bouillon 16
hausgemachte Griess-Klösschen

Vorspeisen

Gemischter Wintersalat	10
Nüsslisalat Speck Ei Croûtons	16
Caesar Salad Poulet Speck Croûtons gehobelter Parmesan	16
Chicorée-Salat mit kandierte Baumnüssen Wildschweinspeck Honig-Senf-Dressing	17
Rose vom schottischen Wildlachs winterliche Salate Meerrettich-Randen-Salat	19
Tafelspitz vom Kalb Meerrettich-Creme Tomatensalat	24

Aus dem Wasser

Hacktäschli vom Edelfisch Kartoffel-Gurken-Salat Remouladensauce	32
Gedünstetes Dorschfilet im Gemüsesud Gschwellti Wurzelgemüse Dill-Senf	36
Steak vom Yellowfin-Thunfisch Limetten-Püree Wok-Gemüse	42

Fleisch

Geschmorter «Aargauer Braten» sautierte Butternudeln Frühlingsgemüse Thymian-Portwein-Jus	29
Perlhuhn-Brust Waldpilz-Risotto Wirsing Jus	34
Rehpfeffer hausgemachte Spätzli Rotkraut Marroni	38
Saftiger Rinds-Schmorbraten Kartoffelstock Vichy-Karotten Balsamico-Jus	36
Schweinefilet «Kürbis-Chutney» gebratene Polenta Blattspinat Wacholdersauce	38
«Stroganoff» vom Rinds-Entrecote Kräuterreis Peperoni Pilze Essiggurke	40
Zürcher Geschnetztes Rösti-Kroketten Gemüse-Bouquet	42
Medaillons vom Rindsfilet Süsskartoffel-Püree Peperonata Barolo-Jus	56

Vegetarisch

Arancini (frittierte Reisbällchen) Risotto Gemüse Parmesan Tomatensugo	29
Quinoa-Brätling Kürbis-Ingwer-Ragout Rucola	32
Wirsing-Roulade Couscous glasierte Rüepli Schafskäse	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 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.