

Menüvorschläge Herbst 2019

Vorspeisen

Nüsslersalat mit Bratei, Radiesli und Sprossen an Hausdressing

Fr. 9.50

Nüsslersalat mit Bratei, Speck, Sprossen und Kernen
an Hausdressing

Fr. 12.-

Nüsslersalat mit Bratei, Speck, Champignons, Sprossen, Kernen und
Brotcroutons an Hausdressing

Fr. 14.50

Waldpilzcrèmesuppe mit Trüffelrahm begleitet von geräucherten
Entenbrust-Spiessli

Fr. 14.-

Kürbis-Ingwersüppchen mit Wildschweinschinken

Fr. 13.-

Kürbiscrèmesuppe mit Kernoel

Fr. 9.50

Hirsch Carpaccio mit Rucola, Belper Knolle, Speckfeige und
Kürbissalat

Fr. 22.-

Rubiger Lachsforelle leicht gebraten auf Kokos-Sauerkraut
mit Kartoffel-Safran-Perlen

Fr. 19.-

Herbstlicher Blattsalat mit Feigen, Apfel und Walnüssen

Fr. 11.-

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.7 % Mwst.

Die oben aufgeführten Artikeln sind alles Schweizer Produkte, Abweichungen werden
deklariert. Bei Fragen zu den Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie
sich an unser Serviceteam.

Hauptgänge

Schweinsfiletmedaillons mit Bratapfel-Sauce
Nudeln und Marktgemüse

Fr. 32.-

Hirschpfeffer mit Speckwürfel, Champignons, Brotcroutons,
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien und Preiselbeerbirne

Fr. 29.-

Rosa gebratenes Rehschnitzel an Waldpilzsauce,
Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Preiselbeerapfel
und Sauerrahm Knödel

Fr. 36.-

Kürbisravioli auf Rahmwirz mit Birnen, Feigen und Haselnüssen

Fr. 25.-

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonrahmsauce,
Rösti und Marktgemüse

Fr. 36.-

Schweinsnierstückbraten mit Senfkruste

Kartoffelgratin

Gemüse vom Markt

Fr. 27.-

Schweinsrahmschnitzel

Champignonrahmsauce

Nudeln und Gemüsebouquet

Fr. 26.-

„Suure Mocke“ Schärmehof
mit Kartoffelstock und Herbstgemüse

Fr. 29.-

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.7 % Mwst.

Die oben aufgeführten Artikeln sind alles Schweizer Produkte, Abweichungen werden
deklariert. Bei Fragen zu den Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie
sich an unser Serviceteam.

Dessert

Vermicelle mit Rahm

Fr. 8.-

„Coupe Nesselrode“ mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

Fr. 11.50

Amaretti-Terrine mit Portweifeige

Fr. 12.50

Gebrannte Crème mit Rahm und gerösteten Mandeln

Fr. 9.-

Süssmostcrème mit Schuss

Fr. 9.-

Aargauer Rüblicake mit weisser Kaffeeglace

Fr. 11.50

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 7.50

Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm

Fr. 9.50

Kirschen Tiramisu im Glas

Kirschenkompott/ Mascarpone Creme/ Löffelbiskuit

Fr. 9.-

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.7 % Mwst.

Die oben aufgeführten Artikeln sind alles Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert. Bei Fragen zu den Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie sich an unser Serviceteam.