

## Menüvorschläge Winter 2019 /20

### Vorspeisen

Blattsalat mit Brotcroustons, Sprossen und Kernen

Fr. 8.50

\*\*\*

Gemischter Salat mit Apfelschnitzen und Nüssen

Fr. 9.50

\*\*\*

Rauchlachstartar mit Sauerrahm, Limetten, Avocado,  
Toast und Butter

Fr. 18.-

\*\*\*

Nüsslersalat mit Bratei, Radiesli und Sprossen an Hausdressing

Fr. 9.50

\*\*\*

Nüsslersalat mit Bratei, Speck, Kernen und Sprossen an  
Hausdressing

Fr. 12.-

\*\*\*

Nüsslersalat mit Bratei, Speck und Champignons mit Kernen und  
Brotcroustons an Hausdressing

Fr. 14.50

\*\*\*

Pastinakensuppe mit Trüffelöl und Landrauchschinken-Grissini

Fr. 12.-

\*\*\*

Karotten-Orangensuppe mit sautierte Riesencrevette

Fr. 13.50

\*\*\*

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

Fr. 19.-

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.

Seite 3 cm. 30.11.2018

## Hauptgänge

Perlhuhnbrust (Frankreich) an Waldpilzsauce  
Kartoffelstock und Wurzelgemüse  
Fr. 29.-

\*\*\*

Rosé gebratenes Rinds Roastbeef mit Estragon Butter Sauce,  
Kartoffelgratin und buntes Marktgemüse

Fr. 39.-

\*\*\*

Kalbshohrückenbraten mit Vin Cuit Sauce, Kartoffel-Sellerie Püree  
und glasierten Karotten

Fr. 42.-

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonsrahmsauce,  
Rösti und Marktgemüse

Fr. 36.-

\*\*\*

Schweinsnierstückbraten mit Senfkruste  
Kartoffelgratin  
Gemüse vom Markt

Fr. 27.-

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
Champignonssauce  
Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr. 26.-

\*\*\*

„Suure Mocke“ à la Schärmehof  
mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse

Fr. 29.-

\*\*\* |

Leicht getrüffelte Waldpilz-Ravioli auf Rotkraut mit karamellisierten  
Kastanien

Fr. 26.-

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.

Seite 3 cm. 30.11.2018

## Dessert

Vermicelle mit Rahm

Fr. 8.-

\*\*\*

„Coupe Nesselrode“ mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

Fr. 11.50

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
serviert mit Vanilleglace

Fr. 12.-

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Rahm und gerösteten Mandeln

Fr. 9.-

\*\*\*

Süssmostcrème mit Schuss

Fr. 9.-

\*\*\*

Aargauer Rüblicake mit weisser Kaffeeglacé

Fr. 11.50

\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 7.50

\*\*\*

Zitrusfrüchte-Gratin mit Ananas-Basilikum-Sorbet

Fr. 12.-

\*\*\*

Baumnußparfait mit Grand Marnier und Orangensalat

Fr. 10.80

\*\*\*

Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé und Rahm

Fr. 9.50

\*\*\*

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.

Seite 3 cm. 30.11.2018