

Gnussmenu im Oktober

Herbstliche Kürbis-Ingwersuppe mit Kernen und Kürbisöl

Karamelisiertes Birnen-Ziegenkäse-Türmchen
mit Nüsslisalat und Baumnuss-Bruschetta

Asiatisch geschmorte Riesencrevette
auf pikantem Pak-Choi-Shiitake-Gemüse
(Vegetarisch mit Glasnudelsalat)

Erfrischender Quitten Espuma mit Prosecco

Schweizer Entrecôte mit schwarzem Pfeffer an Rotweinsauce
serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
und hausgemachten Knöpfli

oder

Swiss Alpin Lachskotelette
mit Cranberries und gerösteten Haselnüssen
serviert mit Rahmwirsing und Venere Reis

oder

Urdinkel-Kernotto
mit Steinpilzen, Ofenkürbis und gehobeltem Rotkabis

Frische Apfelterrine
mit Bözer Sausersuppe und Summerred Apfelpapier

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 93	CHF 93	CHF 83

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:	
ohne Suppe	- 4.50
ohne Birnen-Ziegenkäse-Türmchen	- 12.50
ohne Riesencrevette/Glasnudelsalat	- 12.50
ohne Espuma	- 3.00
ohne Dessert	- 8.00

Die Menupreis-Reduktionen ist bis zum 4-Gang Menu möglich, da wir die Portionengrösse anpassen.
Bei 3-Gang Menu gelten die Preise nach Speisekarte.

Weinempfehlung

Zu den Vorspeisen	Bözer Riesling Silvaner	1 Glas Fr. 4.90
Zum Hauptgang	Bözer Primus, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Dessert	Bözer Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60


Aus dem Genuss-Menu

Sie können gerne auch einzelne Gänge aus unserem Genuss-Menu wählen.

Kürbis-Ingwersuppe mit Kernen und Kürbisöl	10.50
Apfel-Ziegenkäse-Türmchen mit Nüsslisalat und Baumnuss-Bruschetta	18.50
Rheinfelder Riesencrevetten / Glasnudelsalat	18.50
Quitten Espuma mit Prosecco	9.00
Fleisch-Hauptgang	38.50
Fisch-Hauptgang	38.50
Vegetarischer Hauptgang	28.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Herbstsalat mit Urrüebli-, Kabis-, Linsen-, gelbem Randen- und Blattsalat, garniert mit frischen Trauben, an Apfeldressing  12.50

Römersalat mit Artischocken an Korianderdressing mit Champignons und Urschweizer Sbrinz 18.50

Nüsslisalat mit Eierwürfeli vom Effinger Riedhof 14.50

Klassiker


Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter  19.50

Hauptgerichte


Kalbscordonbleu
gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken
serviert mit Pommes Frites und Gemüse  36.50


Rindsfilet an Rotwein-Balsamicosauce
serviert mit Pommes Frites und Gemüse  Julia 160 g 43.50
Romeo 200 g 49.50

Rosa gebratenes Lammrückenstück
unter der Kürbis-Sbrinzkruste an Provençalesauce
auf frischem Lauchgemüse, serviert mit Salbei-Gnocchi 38.50

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce
serviert mit Rösti  36.50

Vegetarische Gerichte

Rassiges Gemüsecurry mit hausgemachten Frühlingsrollen
serviert mit Basmatireis und Erdnüssen  32.50

Herbstteller mit allen Wildbeilagen und Pilzrahmsauce  28.50

Klassiker




Rindstatar «Klassisch», rassig
mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter  34.50

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites  26.50

Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce
serviert mit Rösti  26.50

Hauptgerichte Wild

Wir beziehen unser Wild aus den umliegenden Jagdrevieren!

Zartes Rehschnitzel an Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 regio garantie	37.50
Das edelste vom Reh Rehrückenstück an Rotweinsauce mit Fricktaler Kirschen serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 regio garantie	44.50
Hausgebeizter Rehpfeffer mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 regio garantie	34.50

Deklaration:

- Wir verwenden Schweizer Beeren und Früchte
- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet: Schweiz
- Lammrücken: Australien
- Lachs: SwissLachs Lostallo
- Riesencrevetten: Swiss Shrimp, Rheinfelden
- Buurebrot-Toast: vom Dittère-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm		13.50
	mini	10.50
Apfelküchlein im Zimtzucker gewendet mit einer Kugel Vanilleglace	5 Stk.	13.50
	3 Stk.	10.50
Frische Apfelterrine mit Bözer Sausersuppe und Summerred Apfelpapier		14.50

Wir bringen Ihnen gerne unsere Glace Karte mit den natürlichen Aromen von Mövenpick und einer schönen Auswahl an Coupes-Kreationen.