

Gnussmenu im November

Herzhafte Marroni-Cremesuppe mit Apfelstroh

Marinierter «Burrata»-Mozzarella mit Orangen, Haselnüssen
und frischem Fenchelsalat

Roh marinierter SwissLachs aus der Cranberry-Lie-Marinade
auf kleinem Zitronengras-Basilikum-Risotto (Vegi mit knuspriger Pilztasche)

Leichtes Yuzu-Granité mit Szechuan Pfeffer

Zarte Kalbsfiletmedaillons an Hagenbuttensauce
serviert mit hausgemachten Kürbis-Tagliatelle,
Rotkraut und Maroni
oder

Gebrautes Zanderfilet in der Kernenkruste mit süsser Senfsauce
serviert mit Knöpfli und herbstlichem Federkohlgemüse
oder

Schönes Herbstgericht aus Hokkaido-Kürbis, Datteln,
Reisnudeln, Jackfruit und gepufftem Buchweizen

Hausgemachtes Zimtparfait mit
warmen Rotweinzwetschgen und Brätzeli

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 95	CHF 89	CHF 79

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 4.50
ohne Burrata	- 8.50
ohne SwissLachs/Pilztasche	- 12.50
ohne Yuzu-Granité	- 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	Riesling Silvaner, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 4.90
Zum Hauptgang	Primus, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60



Aus dem Genuss-Menu

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



Herzhafte Marroni-Cremesuppe mit Apfelstroh	10.50
Marinierter «Burrata»-Mozzarella mit Orangen, Haselnüssen und einem frischem Fenchelsalat	14.50
Roh marinierter SwissLachs (knusprige Pilztasche) auf kleinem Risotto	18.50
Yuzu-Granité mit Szechuan Pfeffer	9.00
Fleisch-Hauptgang	44.50
Fisch-Hauptgang	38.50
Vegetarischer Hauptgang	28.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Herbstsalat mit Rüebli-, Rotkabis-, Sellerie-, gelbem Randen- und Blattsalat, garniert mit Apfelstreifen, Nüssen und Kernen	 regio garantie	12.50
Pochiertes Ei im Knuspermantel mit Rauchschinken, frischen Feigen und einem kleinen Salatbouquet		16.50
Nüsslisalat mit Eierwürfeli vom Effinger Riedhof	 regio garantie	14.50
Jägersalat: Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Speck und Brotwürfeli		16.50

Klassiker

Bözer Rieslingschaumsuppe mit Blätterteigtraube	 regio garantie	10.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio garantie	19.50

Hauptgerichte

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



36.50

Rindsfilet an Pfeffer-Kaffee-Sauce
serviert mit Röstikroketten und Gemüse



Julia 160 g 43.50
Romeo 200 g 49.50

Rosa gebratenes Lammrückenstück
unter der Haselnusskruste an Rotwein-Schalotten-Sauce
serviert mit Risotto und Federkohl-Gemüse

38.50

Zartes Entenbrüstchen an Hagenbuttensauce
serviert mit hausgemachten Knöpfli und Gemüse

38.50

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce
serviert mit Rösti



36.50

Vegetarische Gerichte

Rassiges Gemüsecurry mit hausgemachten Frühlingsrollen
serviert mit Basmatireis und Erdnüssen



32.50

Hausgemachte Kürbis-Tagliatelle mit gebratenen Pilzen,
Kürbiskernen und Salbeibutter
mit 100g Rheinfelder Crevetten (geschält)

28.50

+ 16.00

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 Reh schnitzel an Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 regio- garantie	37.50
Das edelste vom Reh Rehrückenstück an Rotweinsauce mit Fricktaler Kirschen serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 regio- garantie	44.50
Hausgebeizter Rehpfeffer mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 regio- garantie	34.50
Vegetarisch		
Herbstteller mit allen Wildbeilagen und Pilzrahmsauce	 regio- garantie	28.50

Deklaration:

- Wir verwenden Schweizer Beeren und Früchte
- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet: Schweiz
- Crevetten: Swiss Shrimp, Rheinfelden
- Lammrücken: Australien
- Ente: Challans-Entenbrüstchen, Frankreich
- Zander: Litauen
- Lachs: SwissLachs Lostallo
- 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

Hausgemachtes Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen und Bräzeli		14.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm		9.00
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

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