

Gnussmenu im Juli

Klares Tomatensüppchen mit hausgemachten Basilikum-Ravioli

Karamellisierte Aprikosen gefüllt mit mildem Elfinger Ziegenfrischkäse
auf Mesclun Salat mit Tomaten Pesto

Hausgemachte Zanderknusperli mit Brokkoli,
Mandeln und Kräuter-Mayo (Vegi: mini Burrata)

Honigmelonen-Shot mit Prosecco und frischer Minze

Zarte Kalbsfiletmedaillons an Zitronenrahmsauce
serviert mit hausgemachten Griessnocken
und Ratatouille-Gemüse

oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Fricktaler Kirschen-Ketchup
serviert mit knusprigen Kartoffel-Wedges und Ofengemüse

oder

Frische Spaghetti al limone mit Zucchetti, Zitronenthymian,
Eierschwämmli und geschmorten mini Auberginen

Mini-Rouladen mit Fricktaler Kirschen,
Johannisbeeren und weisser Schokoladencreme

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 103	CHF 96	CHF 91

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne gefüllte Aprikose	- 10.50
ohne Zander/mini Burrata	- 12.50
ohne Melonen-Shot	- 3.00
ohne Dessert	- 10.00

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	Diolinoir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 6.90
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.

Klares Tomatensüppchen mit hausgemachten Basilikum-Ravioli	12.50
Karamellierte Aprikosen mit mildem Elfinger Ziegenfrischkäse auf Mesclun Salat mit Tomaten Pesto	16.50
Hausgemachte Zanderknusperli mit Brokkoli, Mandeln und Kräuter-Mayo (Vegi: mini Burrata)	18.50
Honigmelonen-Shot mit Prosecco und Minze	9.00
Fleisch-Hauptgang	46.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal



Gemischter Saisonsalat mit Rüebl-, Zucchetti- und Gurkensalat garniert mit frischen Kirschen an hausgemachter Joghurtsauce	 regio garantie	12.50
Swiss-Alpine Lachstatar mit Zitrone, Sauerrahm und Kirschen mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter		21.50
Hausgemachte Siedfleisch Terrine mit Rind vom Delli-Hof Bözen, dazu Tomatenchutney und ein kleines Salatbouquet	 regio garantie	16.50

Klassiker

Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio garantie	21.50
---	--	-------

Hauptgerichte




Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Sommergemüse	 regio garantie		38.50
Rindsfilet an Bözer Diolinoir-Sauce serviert mit Sommergemüse und Röstikroketten	 regio garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Rosa gebratenes Lammrückenstück unter der Dörrtomatenkruste mit Balsamico-Jus serviert auf Ratatouille-Gemüse mit hausgemachten Griessnocken			41.50
Zarter Roastbeeffeller mit hausgemachter Kräutermayonnaise und frischen Aprikosen			34.50
Appenzeller Alpstein Stubengüggeli (30min) serviert mit Kartoffelwedges und geschmorten Cherrytomaten			36.50




Vegetarische Gerichte

Rassiges Gemüsecurry mit hausgemachten Frühlingsrollen serviert mit Reis und Erdnüssen			32.50
Basilikumrisotto mit Frischkäsebällchen im Mohnmantel, geschmorten Cherrytomaten und frittiertem Basilikum			32.50

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 regio garantie		28.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Rosmarinkartoffeln	 regio garantie		26.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	 regio garantie		34.50 +5.50

Gemischter Saisonsalat

mit Kalbscordonbleu	 regio garantie		38.50
mit Schweinscordonbleu	 regio garantie		28.50
mit Rindsfilet und hausgemachtem Kräuterbutter	 regio garantie	Julia 160 g	44.50
		Romeo 200 g	49.50
mit Lammrückenstück unter der Dörrtomatenkruste und hausgemachtem Kräuterbutter			41.50
mit hausgemachten Frühlingsrollen und Sweet & Sour Sauce			32.50

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lamm: Australien
- Zander: Schweiz
- Lachs: SwissLachs, Lostallo
- Wolfsbarsch: Griechenland
- Aprikosen: Schweiz (Wallis)
- Kirschen: Fricktal
- Siedfleisch: von der Delli Range Bözen
- Ziegenkäse: vom Ziegenhof Elfingen
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Baumnüsse: handverlesen aus Wölflinswil und Bözen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Mini-Rouladen mit Fricktaler Kirschen, Johannisbeeren und weisser Schokoladencreme	16.50
Fricktaler Chriesi-Tiramisu	14.50
Warmer Aprikosen-Gratin, getränkt mit einem Schuss Aprikosenlikör und einer Kugel Vanilleglace	16.50

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