

Gnussmenu im Oktober

Eierschwämmli-Cremesuppe
garniert mit frittiertem Salbei und Honigmandeln

Knuspriges Kürbis-Bruschetta mit süsssaurem Kürbissalat
und Johannisbeeren-Kompott

Rheinfelder Riesenkrevetten auf indischem
Gemüse-Curry mit kleinem Naan-Brot (Vegi: Zwiebel-Pakora)

Quitten-Wacholder-Granita mit einem Schuss «Tschin» Gin

Zartes Rindsfilet Stroganoff
serviert mit Rösti und glasiertem Romanesco
oder
Sautiertes Zanderfilet unter der Nusskruste
serviert auf cremigem Safranfenchel mit Salzkartoffeln
oder
Hausgemachte Kürbis-Gnocchi
serviert mit einem mini Tomme-Käse im Nussmantel
und frischem Federkohl

Kürbiskernparfait mit Brombeer-Vanille-Ragout
und einem Hauch Hagenbutte

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Kürbis-Bruschetta	- 8.50
ohne Riesenkrevette/Pakora	- 15.50
ohne Quitten-Wacholder-Granita	- 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	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.10
Zum Hauptgang	Primus, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.80
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.



Eierschwämmli-Cremesuppe garniert mit frittiertem Salbei und Honigmandeln	12.50
Knuspriges Kürbis-Bruschetta mit süsssaurem Kürbissalat und Johannisbeeren-Kompott	14.50
Rheinfelder Riesenkrevetten auf indischem Gemüse-Curry mit kleinem Naan-Brot (Vegi: Zwiebel-Pakora)	21.50
Quitten-Wacholder-Granita mit einem Schuss «Tschin» Gin	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal



Gemischter Saisonsalat mit Rübli-, Rotkabis- und Kohlrabi-Salat garniert mit Nüssen und Kernen an hausgemachtem Zwetschgen-Dressing	 	12.50
Fricktaler Wildkraftbrühe mit hausgemachten Orangen-Marroni-Ravioli als Einlage	 	14.50
Nüsslisalat mit Eierwürfeli vom Effinger Riedhof	 	14.50
Jägersalat: Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Speck und Brotwürfeli		16.50

Klassiker


Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 	23.00
Lachs-Saibling-Tatar an Apfel-Zitronen-Marinade aus Lostallo Lachs und hausgebeiztem Bremgarter Saibling mit Meerrettichschaum und frischem Naan-Brot		23.00

Hauptgerichte




Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Herbstgemüse	 regio garantie		38.50
Rindsfilet an Eierschwämmli- sauce serviert mit Kartoffelgratin und Herbstgemüse	 regio garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Salbeikruste an Bözer Syrah-Sauce serviert mit Röstikroketten und Rotkraut mit Marroni			41.50
Knusprig gebratenes Entenbrüstchen vom Appenzeller Alpstein an Orangen-Portweinsauce serviert mit Knöpfli und Herbstgemüse			38.50

Vegetarische Gerichte







Rassiges Gemüsecurry mit hausgemachten Frühlingsrollen serviert mit Basmatireis und Erdnüssen			32.50
Herbstteller mit allen Wildbeilagen und Pilzrahmsauce	 regio garantie		32.50

Klassiker

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

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	 	38.50
Das edelste vom Reh Rehrückenstück an Rotweinsauce mit Fricktaler Kirschen serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 	44.50
Hausgebeizter Rehpfeffer mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 	34.50

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lamm: Australien
- Ente: Appenzell CH
- Rehfleisch und -knochen: aus den umliegenden Fricktaler Jagdrevieren
- Lachs: SwissLachs, Lostalio
- Saibling: Zucht Bremgarten
- Riesenkrevetten: Swiss Shrimps, Rheinfelden
- Beeren und Früchte: Schweiz (wann immer verfügbar)
- Buurebrot-Toast: vom Dittère-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

Hausgemachtes Kürbiskernparfait mit Brombeer-Vanille-Kompott und einem Hauch Hagenbutte		16.50
Hausgemachte Gebrannte Creme mit Mandelsplitter und Rahm		9.00
Warme Öpfelchüechli mit Vanillesauce	5 Stk	14.50
	3 Stk	11.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm		14.50
	mini	11.50

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