

Gnussmenu im Dezember

Salbeicremesuppe
mit einem Stück hausgemachtem Früchtebrot

Wachsweiches Safran-Ei mit Spinatsalat, Preiselbeeren
Buurebrot-Chips und hausgemachter Zitronenmayonnaise

Rheinfelder Riesenkrevetten mit Kürbis und Federkohl
(Vegi: Artischockenravioli)

Mandarinen-Granita mit Rosmarin und rosa Pfeffer

Zartes Kalbshohrückenstück an Calvadosrahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und buntem Wirzgemüse
oder
Gedämpftes Forellen-Lachs-Röllchen an Sauce Noisette
serviert mit Haselnussstock und geschmortem Spitzkabis
oder
Cremiges Gersotto mit Seitlingen und Kräutern mit
knusprigen Randen-Ziegenfrischkäse-Kugeln

Kleines Nougat-Schoggimousse-Törtchen
mit Orangen und Passionsfrucht

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Ei	- 8.50
ohne Riesenkrevette/Ravioli	- 15.50
ohne 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	Barrique Pinot Noir, 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.



Salbeicremesuppe mit einem Stück hausgemachtem Früchtebrot	12.50
Wachweiches Safran-Ei mit Spinat-Salat, Preiselbeeren Buurebrot-Chips und hausgemachter Zitronenmayonnaise	14.50
Rheinfelder Riesenkrevetten mit Kürbis und Federkohl (Vegi: Artischockenravioli)	21.50
Mandarinen-Granita mit Rosmarin und rosa Pfeffer	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal



Gemischter Saisonsalat mit Randen-, Kabis- und Sellerie-Salat garniert mit Nüssen und Kernen an hausgemachtem Mandarinen-Dressing	 regio garantie	12.50
Zartes Rauchforellenmousse im Karottenmantel mit Apfel-Meerrettich-Schaum und Dittere-Buurebrot-Toast		18.50
Nüsslisalat mit Eierwürfeli vom Effinger Riedhof	 regio garantie	14.50
Jägersalat: Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Speck und Brotwürfeli		16.50

Klassiker


Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio garantie	23.00
Siedfleischsuppe vom Delli-Rind mit Gemüsewürfeli und Käsetöstchen	 regio garantie	14.50

Hauptgerichte




Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Wintergemüse	 regio garantie		38.50
Rindsfilet an Bözer Barrique-Sauce serviert mit Kartoffelgratin und Wintergemüse	 regio garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Sbrinzkruste an Thymiansauce serviert mit Kartoffelstock und Wirzgemüse			41.50
Rosa gebratenes Entenbrüstchen an Orangen-Portweinsauce serviert mit Knöpfli und geschmortem Spitzkabis			38.50
Schweinsfiletmedaillons an Champignonsrahmsauce serviert mit Nudeln und Wintergemüse			34.50

Vegetarische Gerichte

Rassiges Gemüsecurry mit hausgemachten Frühlingsrollen serviert mit Basmatireis und Erdnüssen			32.50
Hausgemachte Wirz-Cannelloni mit gebratenen Pilzen	 regio garantie		32.50

Klassiker

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

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lamm: Australien
- Ente: Challans, Frankreich
- Lachs: SwissLachs, Lostallo
- Forelle: Schweiz
- Riesenkrevetten: Swiss Shrimps, Rheinfelden
- Beeren und Früchte: Schweiz (wann immer verfügbar)
- Siedfleisch: von der Delli Range Bözen
- 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

Kleines Nougat-Schoggimousse-Törtchen mit Orangen und Passionsfrucht		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.