

Gnussmenu im Januar

Lauchcremesuppe
mit gerösteten Haselnüssen

Rüeblivariation mit Sbrinz
und Wölflinswiler Baumnüssen

Gebratene Jakobsmuschel auf asiatischem Gemüse
mit violetter Chinakohl und Sesamsauce
(Vegi: kleine Frühlingsrolle)

Erfrischendes Kefir-Limetten-Sorbet mit Mandarinen

Rosa gebratenes Lammrückenstück an Rotweinschalotten-Sauce
serviert mit Randennudeln und Schwarzwurzeln

oder

Sautierter Wolfsbarsch an Salbeibutter
serviert mit Weissweinsrisotto und winterlichem Ofengemüse

oder

Hausgemachte Randennudeln an Kräuterrahmsauce
mit Rosenkohl, getrockneten Tomaten und frittierten Käsekugeln

Hausgemachtes Mohnparfait mit frischen Grapefruits
Grapefruitcurd und Buttermilch-Espuma

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Rüeblivariation	- 8.50
ohne Jakobsmuschel/Frühlingsrolle	- 15.50
ohne Sorbet	- 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.

Lauchcremesuppe mit gerösteten Haselnüssen	12.50
Rüeblivariation mit Sbrinz und Wölflinswiler Baumnüssen	14.50
Gebratene Jakobsmuschel auf asiatischem Gemüse mit violetter Chinakohl und Sesamsauce (Vegi: kleine Frühlingsrolle)	21.50
Kefir-Limetten-Sorbet mit Mandarinen	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Bözer Rieslingschaumsuppe		12.50
Gemischter Saisonsalat mit Randen-, Kabis- und Rettich-Salat garniert mit Nüssen, Kernen und Zitrusfrüchten	 regio garantie	12.50
Elfinger Ziegenfrischkäsemousse auf buntem Randencarpaccio mit Quittenchutney		16.50
Nüsslisalat mit Eierwürfeli vom Effinger Riedhof	 regio garantie	14.50
Jägersalat: Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Speck und Brotwürfeli		16.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio garantie	23.00
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs mit Tschin, Kumquats Honig-Senfauce und knusprigem Kartoffeltaler	 regio garantie	23.00

Hauptgerichte

Fleisch

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



38.50

Rindsfilet an Rauchpaprikasauce
serviert mit Röstikroketten
und Wintergemüse



Julia 160 g 44.50
Romeo 200 g 49.50

Kalbskotelette ca. 250 g an Cognacrahmsauce
serviert mit Röstikroketten
und Wintergemüse

49.50

Hausgemachte Randennudeln an Kräuterrahmsauce
mit Pouletstreifen, Rosenkohl und getrockneten Tomaten

36.50

Vegetarische Gerichte

Rassiges Gemüsecurry mit hausgemachten Frühlingsrollen
serviert mit Basmatireis und Erdnüssen

32.50

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites



28.50

Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce
serviert mit Röstikroketten



26.50

Rindstatar «Klassisch», rassig
mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter
mit einer Beilage Pommes Frites



34.50

+5.50

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch: Schweiz
- Lamm: Australien
- Lachs: SwissLachs, Lostalio
- Jakobsmuscheln: USA
- Wolfsbarsch: Griechenland
- 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 Mohnparfait mit frischen Grapefruits Grapefruitcurd und Buttermilch-Espuma		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.