

Gnussmenu im September

Geröstete Blumenkohlcremesuppe
mit Thymian und Spinat

Kleine Kürbisvariation mit junger Belperknollencreme
Eierschwämmli und Haselnuss

Hausgemachte Ravioli mit mediterraner SwissShrimps-Gemüse-Füllung
auf Tomatencoulis (Vegi: Gemüse-Ravioli)

Erfrischendes Blaubeergranité
mit Schweizer Schaumwein und Lavendel

Flank Steak vom Rind an Balsamico-Jus
serviert mit knusprigen Mais-Frites und Herbstgemüse
oder

Gedämpftes Forellenröllchen mit getrockneten Tomaten und Zucchini
serviert mit Weissweinsauce und buntem Gersotto
oder

Hausgemachte Spinat-Käse-Quiche mit Pinien
serviert mit cremigem Pilzragout und geschmorten Rüeblen

Belebendes Kaffeeparfait
mit Fricktaler Rotweinzwetschen, Joghurt und Granola

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Kürbisvariation	- 8.50
ohne Ravioli	- 15.50
ohne Granité	- 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	Singular 1005, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 9.20
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.

Geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Thymian und Spinat	12.50
Kleine Kürbisvariation mit junger Belperknollencreme Eierschwümmli und Haselnuss	14.50
Hausgemachte Ravioli mit mediterraner SwissShrimps-Gemüse-Füllung auf Tomatencoulis (Vegi: Gemüse-Ravioli)	21.50
Erfrischendes Blaubeergranité mit Schweizer Schaumwein und Lavendel	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen





Vorspeisen, frisch und saisonal

Herbstliche Blattsalate mit Haselnüssen, Blaubeeren und marinierten Mozzarellaperlen	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Kabis-, Rüebli- und Kohlrabi-Salat garniert mit Sonnenblumenkernen und Apfel-Dressing	13.50
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs mit Provençale Kräutern auf kleiner Tomaten-Variation serviert mit Naan-Brot	21.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	23.00
Kleine Portion Kutteln an Cognacrahmsauce mit Morcheln	19.50



Hauptgerichte







Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Herbstgemüse	 		39.50
Rindsfilet mit Balsamico-Sauce serviert mit Safran-Radiatori und bunten Rüeblì	 	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Mandel-Pfeffer-Kruste an Rotweinsauce serviert mit Mais-Frites und Herbstgemüse			42.50
Zartes Kalbgeschnetzelttes mit getrockneten Tomaten, Eierschwämmli und Salbei serviert mit Knöpfli und Herbstgemüse			42.50

Vegetarische Gerichte









Buntes Kichererbsencurry mit Limette, Joghurt und hausgemachtem Naan-Brot			34.50
Hausgemachte Radiatori an leuchtender Peperonicremesauce mit Eierschwämmli, Salbei und Belperknolle			34.50

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

Hauptgerichte Wild

Wir beziehen unser Wild aus den umliegenden Jagdrevieren!

Zartes Rehschnitzel an Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 	38.50
Das edelste vom Reh Rehrückenstück an Rotweinsauce mit Fricktaler Kirschen serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 	44.50
Hausgebeizter Rehpfeffer mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	 	34.50
Vegetarisch		
Herbststeller mit allen Wildbeilagen und Pilzrahmsauce	 	32.50

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lamm: Australien
- Forelle: Schweiz
- Riesenkrevetten: Swiss Shrimps, Rheinfelden
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Beeren und Früchte: Schweiz (wann immer verfügbar)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Fruchtiges Ruby-Schokoladenmousse mit Himbeeren auf Pekannussbisquit	16.50
Belebendes Kaffeeparfait mit Fricktaler Rotweinzwetschgen, Joghurt und Granola	16.50
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.