

# Gnussmenu September

Unser September-Menu bieten wir bis zum 30. September an.

Leichte Spinatcremesuppe mit Tomatentatar  
Haselnüssen und Crème Fraîche

\*\*\*\*\*

Kleine Feigenvariation mit Pistazien, Elfinger Ziegenfrischkäse  
Brunnenkresse und Himbeerbalsam-Perlen

\*\*\*\*\*

Knusprige Felchen-Praline (Vegi: Champignon-Praline)  
mit Eierschwämmli, Rotkraut und Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Fenchel-Weinbergpfirsich-Sorbet  
mit Kümmelöl und einem Schuss Pfirsichbrand

\*\*\*\*\*

Zartes Rindsentrecôte an Brombeersauce  
serviert mit hausgemachten Knöpfli und Ratatouille  
oder

Gedämpfte Saibling-Röllchen an Zitronengrassauce  
serviert mit Kokos-Auberginen-Ragout und Venere-Reis  
oder

Hausgemachte Artischocken-Vanille-Ravioli  
an Nussbutter mit schwarzen Oliven und Salbei

\*\*\*\*\*

Brombeertartelettes mit Rosmarin-Espuma  
und hausgemachter Fior di Latte Glace

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Feigenvariation	- 8.50
ohne Felchen-Praline	- 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	Diolinoir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60







# Aus dem Genuss-Menu

Gerne dürfen Sie auch einzelne Gänge aus unserem Genuss-Menu wählen

Leichte Spinatcremesuppe mit Tomatentatar Haselnüssen und Crème Fraîche	14.50
Kleine Feigenvariation mit Pistazien, Elfinger Ziegenfrischkäse Brunnenkresse und Himbeerbalsam-Perlen	14.50
Knusprige Felchen-Praline (Vegi: Champignon-Praline) mit Eierschwämmli, Rotkraut und Preiselbeeren	21.50
Erfrischendes Fenchel-Weinbergpfirsich-Sorbet mit Kümmelöl und einem Schuss Pfirsichbrand	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50





# Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal


Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kernen	12.50
Nüsslisalat mit Eierwürfeli	 <b>regio-</b> 14.50 garantie
Jägersalat: Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen Champignons und Brotcroûtons	 <b>regio-</b> 16.50 garantie
Diverse Blattsalate mit gebratenen Eierschwämmli und kandierten Cherrytomaten	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Rüeblli-Aprikosen-, Kabis-Mais- und Kohlrabi-Salat an Feigen-Balsamico-Dressing mit gerösteten Nüssen	 <b>regio-</b> 13.50 garantie
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter Unser Pöschtli-Tatar gibt's auch Vegan als Gemüse-Okara-Tatar	   <b>regio-</b> 23.00 garantie

# Hauptgerichte









## Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	   		39.50
Rindsfilet an Whisky-Sauce serviert mit Radiatori und Ratatouille	   	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Kräuter-Sbrinz-Kruste an Rotweinsauce serviert mit Knöpfli, Rotkraut und Maroni			42.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli, Salbei, Dörrtomaten und gebratenem Mais serviert mit Knöpfli			39.50









## Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Venere-Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweet&Sour und Shoyu Sauce			34.50
Spätsommer-Capuns mit Eierschwämmli, frischem Süssmais Dörrtomaten und Sbrinz			34.50

## Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	   		29.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	   		28.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites Unser Pöschtli-Tatar gibt's auch Vegan als Gemüse-Okara-Tatar	         		34.50 +5.50

# Hauptgerichte Wild

Zartes Reh schnitzel 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	   	45.50
Hausgebeizter Rehpfeffer mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Knöpfli	   	35.50
<b>Vegetarisch</b>		
Herbststeller mit allen Wildbeilagen und Pilzrahmsauce	   	34.50

## Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lammrücken: Australien
- Rehfleisch: aus den umliegenden Fricktaler Jagdrevieren
- Felchen: Schweiz
- Saibling: Irland
- Ziegenfrischkäse: Ziegenhof Elfingen
- Okara: hausgemacht aus Sojabohnen, Nebenprodukt der Tofu-Herstellung
- Buurebrot-Toast: vom Dittère-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz
- Soja-Sauce: Brauerei Ferment, Basel. Aus Schweizer Zutaten hergestellt in der Schweiz

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

# Desserts, zum gluschtig mache

Brombeertartelettes mit Rosmarin-Espuma und hausgemachter Fior di Latte Glace	16.50
Luftiges Johannisbeermousse auf Kaffee-Brownie mit Aprikosen, Szechuan und Cashewkernen	16.50
Beeren-Pavlova mit hausgemachtem Cassis Sorbet Knusprig-cremiges Meringue Türmchen mit marinierten Beeren	14.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	14.50 mini 11.50

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