

Gnussmenu November

Unser November-Menu bieten wir bis zum 2. Dezember an.

Herbstliche Pilzessenz
mit Topinambur-Quitten-Ravioli

Kleine Kürbis-Maroni-Variation mit Preiselbeere

SwissAlpine Lachs im Sesammantel mit Zwiebel-Orangen-Konfit
auf cremigem Rahmspinat mit Steinpilzen und Pinien
(Vegi: geräucherter Tofu)

Erfrischendes Bergamotte-Fenchel-Sorbet
mit «Koa» Kakaofruchtsaft

Zarte Kalbsschnitzel an Calvados-Sauce
serviert mit Safrannudeln, Rotkraut und Maroni
oder

Gebratene Dorade an Weissweinsauce
dazu Süsskartoffel-Gnocchi, Herbsträbe und geröstetes Wurzelgemüse
oder

Waldstauden-Arancini mit Fondue-Kern
serviert auf cremigem Wirz-Karotten-Gemüse und Weissweinbirnen

Hausgemachte Haselnussglace mit Marcine-Honigfeigen
und luftigem Nougatmousse

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Kürbisvariation	- 8.50
ohne Lachs	- 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

Herbstliche Pilzessenz mit Topinambur-Quitten-Ravioli	14.50
Kleine Kürbis-Maroni-Variation mit Preiselbeere	14.50
SwissAlpine Lachs im Sesammantel mit Zwiebel-Orangen-Konfit auf cremigem Rahmspinat mit Steinpilzen und Pinien (Vegi: geräucherter Tofu)	21.50
Erfrischendes Bergamotte-Fenchel-Sorbet mit «Koa» Kakaofruchtsaft	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50



Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal



Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Eierwürfeli	14.50
Jägersalat: Feld-Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen Champignons und Brotcroûtons	 regio 16.50 garantie
Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse, eingelegten Quitten gerösteten Kernen und Mozzarella-Perlen	 regio 13.50 garantie
Lauwarmes Knusperei im Sellerie-Nest mit Trauben Röstrapsöl-Mayonnaise und Coppa Schinken	14.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter Unser Pöschтли-Tatar gibt's auch Vegan als Gemüse-Okara-Tatar	   regio 23.00 garantie

Hauptgerichte





Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Herbstgemüse	 regio garantie		39.50
Rindsfilet an Portwein-Sauce serviert mit Safrannudeln und Herbstgemüse	 regio garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Pilz-Kruste an Preiselbeersauce serviert mit Knöpfli und Herbstgemüse			42.50
Ossobuco Cremolata serviert mit Getreide-Risotto und buntem Wirz-Gemüse			36.50

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweet&Sour und Shoyu Sauce			34.50
Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi mit geröstetem Wurzelgemüse, Stracciatella di Burrata und Baumnüssen			34.50
Gemüse-Okara-Tatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites			34.50 +5.50

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 regio garantie		29.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	 regio garantie		28.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	  regio garantie		34.50 +5.50

Hauptgerichte Wild

Zartes Reh schnitzel an Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Knöpfli 42.50

Das edelste vom Reh 48.50
Rehrückenstück an Rotweinsauce mit Fricktaler Kirschen
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Knöpfli

Vegetarisch

Herbststeller mit allen Wildbeilagen und Pilzrahmsauce 34.50



Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lammrücken: Australien
- Rehfleisch: Slowenien
- Swiss Alpine Lachs: Lostallo, Schweiz
- Dorade: Türkei
- Ziegenfrischkäse: Ziegenhof Elfingen
- Okara: hausgemacht aus Sojabohnen, Nebenprodukt der Tofu-Herstellung
- Buurebrot-Toast: vom Dittlere-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
- Röstrapsöl: Gulmenhof, Wädenswil
- Öpfel: Familie Treier, Wölflinswil
- Nüsslisalat: Freiland Nüsslisalat von der Familie Käser aus Birmenstorf

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Hausgemachte Haselnussglace mit Marcine-Honigfeigen und luftigem Nougatmousse		16.50
Birnen – Frischkäseschnitte dazu Maroniglance mit weisser Schokolade		16.50
Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce	2 Stk	11.50
	3 Stk	13.50
	5 Stk	16.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm		14.50
		mini 11.50
Käseteller aus dem Jumi-Universum mit Früchtebrot und hausgemachten Garnituren		16.50

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