





Aus dem Genuss-Menu

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

Kürbis-Raps-Suppe mit geröstetem Rapsöl und hausgemachten Kürbis-Pakora	14.50
Knusper-Ei serviert auf lauwarmem Peperoni-Tomaten-Ragout mit Kräuter-Mayo	14.50
Gebratenes Zanderfilet in der Kernenkruste begleitet von Artischocke und Olive (Vegi: mit hausgemachten Falafel)	21.50
Überraschendes Feigen-Rotkabis-Sorbet mit Bözer Rotwein und Haselnuss	9.00
Fleisch-Hauptgang	44.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50



Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Ei		14.50
Jägersalat: Feld-Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen Champignons und Brotcroûtons		16.50
Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse und Trauben gerösteten Kernen, an Feigen-Balsamico-Dressing		13.50
Rucolamousse mit geröstetem Süßmais, Belperknolle kandierte Cherrytomaten und Baumnüsse		14.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter		23.00

Hauptgerichte

Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse			39.50
Rindsfilet mit Cognac-Sauce serviert mit hausgemachten Knöpfli und Saisongemüse		Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Appenzeller Lamm Haxe, langsam geschmort serviert mit Salbei-Gersotto und Schmorgemüse			42.50

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweetchili- und Shoyu Sauce			✓ 34.50
Gemüse-Okara-Tatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites			✓ 34.50 +6.50

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites			32.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten			29.50
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit hausgemachten Nudeln			36.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites			34.50 +6.50

Hauptgerichte Wild

Zartes Rehschnitzel an Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Knöpfli

  43.50

Das edelste vom Reh
Rehrückenstück an Bözer Syrah-Sauce
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Knöpfli

  49.50

Hausgebeizter Rehpfeffer
mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Knöpfli

  39.50

Vegetarischer Herbstteller

Geschmorter Kürbis an Rotweinsauce
serviert mit gratiniertem Knöpfli-Pilz-Auflauf
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerbirne

  34.50

Desserts, zum gluschtig mache

In Marcine geschmorte Fricktaler Feigen mit hausgemachter Honigglace, Ingwercrumble und Chantilly		16.50
Hausgemachtes Mandel-Sesamparfait mit Bözer Pinot Noir Zwetschgen und dunkler Schokolade		16.50
Gebrannte Creme mit Rahm, Mandelsplitter und -Knusper		12.50
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 „Jumiversum“ 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.

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch: Schweiz
- Lamm Haxe: Appenzeller Alpstein
- Rehpfeffer: aus den umliegenden Jagdrevieren
- Rehrücken & Schnitzel: Europa
- Zander: Estland
- Dorade: Griechenland
- Shoyu Soja-Sauce: Brauerei Ferment, Basel. Aus Schweizer Zutaten hergestellt
- Okara: hausgemacht aus Schweizer Bio-Sojabohnen, Nebenprodukt der Tofu-Herstellung
- Buurebrot-Toast: vom Dittlere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Brot; Nicole's Gnuss Egge, Gipf-Oberfrick
- Brot, Brötchen, Gipfeli, Nussgipfel: Kreuzbäckerei, Stans
- Gemüse: von der Familie Käser aus Birmenstorf und von Max Schwarz AG, Villigen
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz
- Öpfel: Familie Treier, Wölflinswil
- Gerösteter Raps: Familie Höhn, Gulmenhof, Wädenswil
- Stroh-Trinkhalme: Getreidedeko Künzi, Maschwanden

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

