

# Gnussmenu Dezember

Unser Dezember-Menu bieten wir vom 04. bis 29. Dezember an.

Bözer Rieslingschaumsuppe  
mit einer hausgemachten Pilz-Praliné und Preiselbeer

\*\*\*\*\*

Aargauer Rüebl-Variation mit Sanddorn  
und caramelisierten Baumüssen

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
auf kleinem Sellerie-Thymian-Gersotto  
(Vegetarisch mit geschmortem Kürbis)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Quitten-Fenchel-Sorbet  
mit fein gehobeltem Fenchelsalat

\*\*\*\*\*

Zartes Rinds-Entrecote an Cognac-Kräuterrahmsauce  
serviert mit hausgemachten Nudeln und geröstetem Gemüse  
oder

Pochierte Swiss Alpin Lachstranche an Safransauce  
serviert mit Salzkartoffeln und Spinat  
oder

Winterliche Randen-Variation mit vegetarischer Rotweinsauce  
Preiselbeere und Gersten-Käse-Frites

\*\*\*\*\*

Erdnuss-Frischkäsebrownie  
mit hausgemachter Mandarinen-Szechuanpfefferglace

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 104	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Rüebl-Variation	- 8.50
ohne Jakobsmuschel / Kürbis	- 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	Freisamer, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.30
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

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

Bözer Rieslingschaumsuppe mit einer hausgemachten Pilz-Praliné und Preiselbeer	14.50
Aargauer Rüeblli-Variation mit Sanddorn und caramelisierten Baumnüssen	14.50
Gebratene Jakobsmuschel auf kleinem Sellerie-Thymian-Gersotto (Vegi: mit geschmortem Kürbis)	21.50
Erfrischendes Quitten-Fenchel-Sorbet mit fein gehobeltem Fenchelsalat	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	 <b>regio</b> garantie	14.50
Jägersalat: Feld-Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen Champignons und Brotcroustons	 <b>regio</b> garantie	16.50
Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse und Zitrusfrüchten gerösteten Kernen, an Huusdressing	 <b>regio</b> garantie	13.50
Winterliches Kürbis-Knuspertörtchen mit Elfinger Ziegenkäse und Kürbiskernen	 <b>regio</b> garantie	14.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 <b>regio</b> garantie	23.00

# Hauptgerichte

## Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	   <b>regio</b> garantie		41.50
Rindsfilet an Portweinsauce serviert mit Pommes Frites und Randenvariation	   <b>regio</b> garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	46.50 51.50
Zartes Lammrückenstück mit Pinienkruste an Rotweinsauce serviert mit Sellerie-Thymian-Gersotto und geröstetem Wurzelgemüse			43.50
Zartes Kalbsrahmgulasch mit getrockneten Tomaten, Spinat Champignons, Aargauer Rüeblü und Kräutern serviert mit Salzkartoffeln und geröstetem Wurzelgemüse			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 +7.00

## Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	   <b>regio</b> garantie		34.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	   <b>regio</b> garantie		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	    <b>regio</b> garantie		34.50 +7.00

# Desserts, zum gluschtig mache

Erdnuss-Frischkäsebrownie mit hausgemachter Mandarinen-Szechuanpfefferglace		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
- Lammrücken: Australien
- Swiss Alpine Lachs: Lostallo
- Jakobsmuschel: Niederlande
- Ziegenfrischkäse: Familie Wüthrich, Ziegenhof, Elfingen
- Shoyu Soja-Sauce: Brauerei Ferment, Basel. Aus Schweizer Zutaten hergestellt in der Schweiz
- Okara: hausgemacht aus Schweizer Bio-Sojabohnen, Nebenprodukt der Tofu-Herstellung
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Brot, Brötchen, Gipfeli, Nussgipfel: Kreuzbäckerei, Stans
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz
- Salat: von der Familie Käser aus Birmenstorf

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

