

MITTAGSKARTE

Mittwoch, 4. Dezember

von 11.00 - 13.30 Uhr

<p>Tagesmenu 1 - Fr. 23.50</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweinshalsbraten an Thymian-Rotweinsauce serviert mit Kartoffelgratin Erbsli & Rüeblli</p>	<p>Weine im Offenausschank</p> <p>aus dem Weingut Heuberger, Bözen:</p> <p>Weisswein Riesling Silvaner, 2022 - Fr. 5.50/dl Blanc de Noir, 2023 - Fr. 6.30/dl Sauvignon Blanc, 2022 - Fr. 7.10/dl</p> <p>Rotwein Pinot Noir, 2022 - Fr. 5.50/dl Réserve Pinot Noir, 2019 - Fr. 7.10/dl Diolinoir, 2020 - Fr. 7.20/dl Singular 1005, 2018 - Fr. 9.20/dl</p> <p>weitere Weine:</p> <p>Weisswein Merlino Pinot Grigio, 2021 - Fr. 8.50/dl Lombardei, Italien</p> <p>Rotwein Tator Primitivo, 2022 - Fr. 9.00/dl Poggio le Volpi, Primitivo</p>
<p>Wochen-Vegi - Fr. 28.00</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Basmatireis und gebratenen Kräuterseitlingen</p>	
<p>Wochen-Fleisch - Fr. 34.50</p> <p>Menusalat oder Tagessuppe *****</p> <p>Rosa gebratener Lammrücken an Provençalesauce serviert mit Nudeln und Tagesgemüse</p>	
<p>Kleines Wochendessert - Fr. 6.50</p> <p>Geschmorte Marcine-Feigen mit hausgemachter Honigglace & Crumble</p>	<p>Hauptgänge aus der Genusskarte</p> <p>Fisch Pochierte Swiss Alpine Lachstranche an Safransauce serviert mit Salzkartoffeln und Spinat Fr. 39.50</p> <p>Vegi Winterliche Randen-Variation mit vegetarischer Rotweinsauce Preiselbeere und Gersten-Käse-Frites Fr. 34.50</p> <p>Fleisch Kalbscordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 41.50</p> <p>Rindsfilet (160g) an Portweinsauce serviert mit Pommes Frites und Randenvariation Fr. 46.50</p> <p>Zartes Kalbsrahmgulasch mit getrockneten Tomaten Spinat, Champignons, Aargauer Rüeblli und Kräutern mit Salzkartoffeln und geröstetem Wurzelgemüse Fr. 42.50</p> <p>...lieber einen Blick in die Genusskarte? Wir bringen sie Ihnen gerne.</p>
<p>Vorspeisen aus der Genusskarte</p> <p>Bözer Rieslingschaumsuppe mit einer hausgemachten Pilz-Praliné und Preiselbeer Fr. 14.50</p> <p>Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse & Zitrusfrüchten gerösteten Kernen, an Huusdressing Fr. 13.50</p> <p>Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Ei Fr. 14.50</p> <p>Aargauer Rüeblli-Variation mit Sanddorn und caramelisierten Baumnüssen Fr. 14.50</p>	

Deklaration: Kalb/Rind/Schwein/Poulet: Schweiz Fisch: Lostallo, Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere MitarbeiterInnen auf Anfrage sehr gerne.