

Gnussmenu Januar

Unser Januar-Menu bieten wir vom 04.01. bis 31.01. an.

Geröstete Gemüse-Bouillon
mit Topinambur und hausgemachtem Frischkäse-Ravioli

Elfinger Ziegenfrischkäsemousse mit Kürbis
Blutorangen und caramelisierten Kürbiskernen

Gebratene Forellenfilets an Haselnuss-Butter
serviert mit einer Sellerie-Variation
(Vegetarisch mit geschmortem Kürbis)

Erfrischendes Preiselbeer-Randen-Sorbet
mit etwas Portwein und schwarzem Pfeffer

Zartes Flanksteak vom Kalb an Marsala-Sauce
serviert mit Spinat-Knöpfli und Gemüseallerlei
oder

Pochierter Kabeljau an Champagner-Sauce
serviert mit Dörrtomaten-Gersotto und Kalettes
oder

Knusper-Ei mit gebratenen Pilzen an vegetarischer Rotweinsauce
auf Spinatgersotto mit Sbrinz und geröstetem Gemüse

Warmes Schokoladenkuchlein begleitet von Quitte
frischer Ziegenmilch und schwarzen Baumüssen

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 106.50	CHF 103.50	CHF 96.50

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Mousse	- 10.50
ohne Forelle/Kürbis	- 15.50
ohne Sorbet	- 3.50
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

Geröstete Gemüse-Bouillon mit Topinambur und hausgemachtem Frischkäse-Ravioli	14.50
Elfinger Ziegenfrischkäsemousse mit Kürbis Blutorangen und caramelisierten Kürbiskernen	16.50
Gebratene Forellenfilets an Haselnuss-Butter serviert mit einer Sellerie-Variation (Vegi: mit geschmortem Kürbis)	21.50
Erfrischendes Preiselbeer-Randen-Sorbet mit etwas Portwein und schwarzem Pfeffer	9.50
Fleisch-Hauptgang	44.50
Fisch-Hauptgang	41.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50



Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal


Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Ei	 regio garantie	14.50
Jägersalat: Feld-Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen Champignons und Brotcroûtons	 regio garantie	16.50
Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse und Zitrusfrüchten gerösteten Kernen, an Huusdressing		13.50
Aargauer Rüeblli-Variation mit Sanddorn und caramelisierten Baumnüssen		14.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio garantie	23.00

Hauptgerichte

Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 regio garantie		41.50
Rindsfilet an Bözer Syrah Sauce serviert mit Spinat-Knöpfli und Saisongemüse	 regio garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	46.50 51.50
Zartes Lammrückenstück unter der Erdnussskruste an Rotweinsauce serviert mit hausgemachten Nudeln und kleiner Sellerie-Variation			43.50
Zartes Kalbsrahmgulasch mit getrockneten Tomaten Spinat, Champignons und Kräutern serviert mit Gersotto 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	 regio garantie		34.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	 regio 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	  regio garantie		34.50 +7.00

Desserts, zum gluschtig mache

Warmes Schokoladenkuchlein begleitet von Quitte frischer Ziegenmilch und schwarzen Baumüssen	16.50
Erdnuss-Frischkäsebrownie mit hausgemachter Mandarinen-Szechuanpfefferglace	16.50
Gebrannte Creme mit Rahm, Mandelsplitter und -Knusper	12.50
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
- Kabeljau: Norwegen
- Forelle: Italien
- 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.

