

# Gnussmenu März

Unser März-Menu bieten wir vom 05. bis 30. März an.

Süsskartoffelsuppe mit getrockneten Tomaten  
und Bärlauch-Frischkäse-Windbeutel

\*\*\*\*\*

Kleines Mais-Taco mit Rotkabis, Kürbis-Creme Fraîche, Peperoncini  
caramelisierten Kürbiskernen, Sbrinz und knusprigem Tofu

\*\*\*\*\*

Swiss Alpine Lachstatar mit Rettich  
Ingwer, Schweizer Sojasauce und einem Dampfbrötchen  
(Vegetarisch mit Gemüse-Okara-Tatar)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Birnen-Buttermilch-Sorbet  
mit Thymian und Baumnuss

\*\*\*\*\*

Zartes Kalbgeschnetzelttes an Rahmsauce mit Spinat und Artischocken  
serviert mit Randen-Nudeln

oder

Zanderfilet im Kartoffelmantel  
serviert mit Rahmspinat und Topinambur

oder

Bunter Linseneintopf mit pikanter Tomatensauce  
Stundenei und Portulak-Salat

\*\*\*\*\*

Weisses Cafémousse auf Bananenbrot  
Salzcaramel und Bananenglace

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 108	CHF 105	CHF 100

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Taco	- 10.50
ohne Tatar	- 17.00
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. 7.60
Zum Hauptgang	Réserve Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
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

Süßkartoffelsuppe mit getrockneten Tomaten und Bärlauch-Frischkäse-Windbeutel	14.50
Kleines Mais-Taco mit Rotkabis, Kürbis-Creme Fraîche, Peperoncini caramelisierten Kürbiskernen, Sbrinz und knusprigem Tofu	16.50
Swiss Alpine Lachstatar mit Rettich Ingwer, Schweizer Sojasauce und einem Dampfbrötchen (Vegi: Gemüse-Okara-Tatar)	23.00
Erfrischendes Birnen-Buttermilch-Sorbet mit Thymian und Baumnuss	9.50
Fleisch-Hauptgang	44.50
Fisch-Hauptgang	41.50
Vegetarischer Hauptgang	36.50



# Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal


Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Speck Feta und Granatapfel	 <b>regio-</b> garantie	16.50
Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse, Orangen gerösteten Kernen und Ei		13.50
Rote Randen an Haselnussvinaigrette mit junger Belperknolle und Blutorangen		16.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 <b>regio-</b> garantie	24.00

# Hauptgerichte

## Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 <b>regio</b> garantie		41.50
Rindsfilet an BBQ-Sauce serviert mit Randen-Nudeln und Saisongemüse	 <b>regio</b> garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	46.50 51.50
Zartes Lammrückenstück unter der Bärlauch-Kruste an Rotweinsauce serviert mit Topinambur und Knöpfli			43.50
Zarter Rindsschmorbraten vom Bözer Delli-Rind serviert mit Kartoffelstock und Randen			42.50

## Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweetchili- und Shoyu Sauce			36.50
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Cavolo Nero Baumnüssen und Birne, dazu eine Sauerrahmsauce und getrocknetes Eigelb			36.50
Gemüse-Okara-Tatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites			36.50 +7.00

## Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 <b>regio</b> garantie		36.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	 <b>regio</b> garantie		32.50
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit frischen Champignons serviert mit hausgemachten Nudeln			36.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	  <b>regio</b> garantie		38.50 +7.00

## Desserts, zum gluschtig mache

Weisses Cafémousse auf Bananenbrot, Salzcaramel und Bananenglace	16.50
Warmer Orangen-Dattel-Gratin mit Kokosnussglace und Pistazie	16.50
Gebrannte Creme mit Rahm, Mandelsplitter und -Knusper	12.50
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
- Schmorbraten: Rind von der Delli-Ranch Bözen
- Lammrücken: Australien
- Swiss Alpine Lachs: Lostallo
- Zander: Estland
- Linsen: Leimenhof, Wenslingen
- 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
- Gemüse/Salat: von der Familie Käser aus Birmenstorf und von Max Schwarz AG, Villigen
- Käse: vom «Jumiversum», Boll CH
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz
- Stroh-Trinkhalme: Getreidedeko Künzi, Maschwanden

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

