Genussmenu Januar

Unser Januar-Menu bieten wir vom 07. Januar bis 30. Januar an.

Consommé mit winterlichem Gemüse
und knusprigem Tartelette mit Mandarinli

*****

Rettich-Ceviche mit Fingerlimes, Randen, Apfel und Chili
Rüebli-Schaum mit caramelisierten Baumnüssen und Sanddorn
Knuspriges Zander-Praliné mit Preiselbeeren / *Vegetarisch: Rotkrautbällchen*

*****

Erfrischendes Bitterorangen-Spinat-Sorbet
mit marinierten Orangen und weisser Schokolade

*****

Second Cut vom Rind an Portwein-Jus
oder
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit gerösteten Nüssen, Rosinen und Thymian
mit
Randen-Nudeln
Rahmwirsing

oder
Cremiges Wenslinger Linsen-Gericht mit buntem Wintergemüse
Burrata und gerösteten Nüssen

*****

Schokoladen-Éclaire mit Stachelbeere, Haselnuss
Piment d'Espelette und Stachelbeer-Champagner-Sorbet

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 95	CHF 92	CHF 87

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne 2. Gang	- 18.50
ohne Zwischengang	- 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	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Hauptgang	Primus, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.80
Zum Dessert	Cannellino, Poggio le Volpi Italien	1 Glas Fr. 12.50

Aus dem Genuss-Menu

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

Consommé mit winterlichem Gemüse und knusprigem Tartelette mit Mandarinli	14.50
Rettich-Ceviche mit Fingerlimes, Randen, Apfel und Chili Rüebli-Schaum mit caramelisierten Baumnüssen und Sanddorn Knuspriges Zander-Praliné mit Preiselbeeren / *Vegetarisch: Rotkrautbällchen*	24.50
Erfrischende Bitterorangen-Spinat-Sorbet mit marinierten Orangen und weisser Schokolade	9.50
Fleisch-Hauptgang	44.50
Fisch-Hauptgang	41.50
Vegetarischer Hauptgang	36.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Ei	jurapark aargau | regio garantie	14.50
Jägersalat: Feld-Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen Champignons und Brotcroûtons	jurapark aargau | regio garantie	16.50
Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse und Zitrusfrüchten gerösteten Kernen und Hausdressing	jurapark aargau | regio garantie	13.50
Kleines Rindstatar “Klassisch”, rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	jurapark aargau | regio garantie	24.00

Hauptgerichte

Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse		41.50
Rindsfilet an Preiselbeer-Sauce serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	Julia 160 g Romeo 200 g	51.50 56.50
Zartes Lammrückenstück unter der Baumnuss-Kruste an Rotweinsauce serviert mit hausgemachten Randennudeln und Saisongemüse		43.50
Schwarzwälder Wildbratwürste auf Rahmwirsing mit Steinpilz-Knödel		36.50

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweetchili- und Shoyu Sauce	36.50
Variation vom Sellerie mit vegetarischer Rotweinsauce und Preiselbeeren serviert mit hausgemachten Steinpilz-Knödel	36.50

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites		36.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten		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		38.50 +7.00

Desserts, zum gluschtig mache

Schokoladen-Éclaire mit Stachelbeere, Haselnuss, Piment d'Espelette und Stachelbeer-Champagner-Sorbet	16.50
Orangencreme mit Rahm, kandierten Orangen und Honighippe	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
- Wildbratwürste: Reh und Wildschwein, Schwarzwald DE
- Wolfsbarsch: Griechenland
- Zander: Estland
- 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

Aargau isch fein
Wir kochen mit Regionalprodukten

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.