

## Lieber Gast,

Für Ihren Anlass haben wir ein paar Ideen zusammengestellt. Machen Sie gleich einen Termin aus, bei einem persönlichen Gespräch nehmen wir uns gerne Zeit für Ihre Fragen und Wünsche.

\* \* \*

## APÉRO

Vom einheimischen Weisswein, über Schaumwein bis Prosecco bieten wir eine grosse Auswahl an.

\* \* \*

## MENÜS

Bitte beschränken Sie sich bei Ihrer Wahl auf ein Gericht. Menüs mit Fleisch, das am Stück zubereitet wird, können wir erst ab 15 Personen servieren.

Unsere Menüs können beliebig nach Ihrem Wunsch und der Saison entsprechend abgeändert werden. (Spargeln, Wild, etc.)

Spezialmenüs nach Absprache. (vegan, gluten- oder laktosefrei, etc.)

\* \* \*

## WEINE

Einheimische sowie internationalen Weine, die Auswahl ist umfangreich. Werfen Sie doch einen Blick in unsere Weinkarte.

\* \* \*

## DEKORATION

Spezielle Blumenbestellungen sowie andere Dekowünsche, z.B. Ballone werden zum Selbstkostenpreis weiterverrechnet.

\* \* \*

## PERSONENANZAHL

Die definitive Anzahl der Personen erbitten wir bis eine Woche vor Ihrem Anlass. Bei grosser Abweichung der vereinbarten Anzahl behalten wir uns das Recht auf eine Preisänderung vor.

# MENUVORSCHLÄGE

für Gesellschaften ab 10 Personen

\*\*\*

## SALATE

|   |           |
|---|-----------|
| Blattsalat                              | Fr. 7.50  |
| Gemischter Salat                        | Fr. 9.50  |
| Nüsslisalat „Grossmutterart“ (saisonal) | Fr. 11.50 |
| Blattsalat „Grossmutterart“             | Fr. 9.50  |

\*\*\*

## SUPPEN

|   |          |
|---|----------|
| Bouillon mit Einlage                              | Fr. 5.50 |
| Tomatencremesuppe                                 | Fr. 8.50 |
| Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelsplittern | Fr. 8.50 |
| Kürbissuppe (saisonal)                            | Fr. 9.50 |

\*\*\*

## WÄRME UND KALTE VORSPEISEN

|   |           |
|---|-----------|
| Rauchlachs auf Meerrettich-Apfelschaum    | Fr. 12.50 |
| Vitello Tonnato                           | Fr. 13.50 |
| Weissweinsrisotto mit Pilzen und Kräutern | Fr. 13.00 |

\*\*\*

## GERICHTE VOM SCHWEIN

|  |           |
|--|-----------|
| Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse                                     | Fr. 32.50 |
| Rahmschnitzel an Champignonsauce<br>mit Nüdeli und Saisongemüse                    | Fr. 28.00 |
| Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter,<br>dazu Croquettes und Saisongemüse | Fr. 30.50 |
| Schweinsfilet an Portweinsauce<br>mit Kartoffelgratin und Saisongemüse             | Fr. 35.50 |
| Aargauerbraten mit hausgemachtem Kartoffelstock,<br>dazu Saisongemüse              | Fr. 29.50 |

\*\*\*

## GERICHTE VOM KALB

|  |           |
|--|-----------|
| Kalbsrahmschnitzel mit Nüdeli und Saisongemüse                           | Fr. 35.50 |
| Saltimbocca mit Safranrisotto und Saisongemüse                           | Fr. 38.50 |
| Kalbssteak an Morchelrahm- oder Senfsauce<br>mit Nüdeli und Saisongemüse | Fr. 44.00 |
| Riz Casimir mit Früchten   | Fr. 35.50 |
| Kalbs- und Rindsbraten<br>mit Kartoffelstock und Saisongemüse            | Fr. 36.50 |

\*\*\*

## GERICHTE VOM LAMM

|  |           |
|--|-----------|
| Lammrücken mit Risotto und Grilltomate                                   | Fr. 34.50 |
| Lammkotelettes an Rosmarinsauce<br>mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen | Fr. 32.50 |

\* \* \*

## GERICHTE VOM RIND

|   |           |
|---|-----------|
| Roastbeef am Stück rosa gebraten<br>mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse | Fr. 42.50 |
| Rindsfilet am Stück gebraten<br>mit Morchelrahmsauce, Croquetten und Saisongemüse         | Fr. 45.50 |
| Entrecôte mit Pfeffersauce,<br>Pommes Frites und Saisongemüse                             | Fr. 36.50 |
| Hohrückensteak „Bordelaise“<br>mit Pommes Duchesse und Saisongemüse                       | Fr. 36.50 |

\* \* \*

## POULET

|   |           |
|---|-----------|
| Pouletbrüstli mit Kräuter-Pilzfüllung<br>an Rahmsauce, dazu Trockenreis | Fr. 27.50 |
| Pouletgeschnetzeltes mit Curry<br>im Reisring und Früchtegarnitur       | Fr. 24.00 |

\* \* \*

## FISCHGERICHTE

|  |           |
|--|-----------|
| Forellenfilets an Mandelbutter<br>mit Broccoli und Petersilienkartoffeln           | Fr. 28.50 |
| Atlantiklachs-Tranche gedünstet<br>mit Safransauce im Nudelnest, dazu Saisongemüse | Fr. 29.00 |
| Zanderfilets „Müllerinart“ auf Spinatbeet<br>mit Kräuterschaum und Wildreis        | Fr. 29.00 |

\* \* \*

## VEGETARISCHE GERICHTE

|  |           |
|--|-----------|
| Gemüseteller mit frischem Saisongemüse | Fr. 21.50 |
| 2 Blätterteigpastetli mit Gemüsecurry  | Fr. 23.50 |

\* \* \*

## DESSERTS

|   |                       |                        |
|---|-----------------------|------------------------|
| Duett von dunkler und weisser Schokoladenmousse | Fr. 10.50             |                        |
| Panna Cotta mit Fruchtsauce                     | Fr. 7.50              |                        |
| Hausgemachter frischer Fruchtsalat              | Fr. 9.00              |                        |
| Gebrannte Crème                                 | Fr. 7.50              |                        |
| Gemischte Glacé                                 | pro Kugel<br>mit Rahm | Fr. 3.00<br>+ Fr. 1.00 |
| Süssmostcrème                                   | Fr. 7.50              |                        |
| Caramelköppli mit Rahm                          | Fr. 6.50              |                        |
| Hot Berry mini                                  | Fr. 8.50              |                        |
| Desserbuffet                                    | ab Fr. 14.00          |                        |