

Fr. 67.80 Menu 1

Fr. 13.30 Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei

**Fr. 47.60 Zartes Kalbssteak vom Grill an einer
Morchelrahmsauce, knusprigen Röstikroketten,
bunte Gemüseauswahl**

Fr. 6.90 Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

Fr. 59.10 Menu 2

Fr. 7.90 Rinds- Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

**Fr. 38.60 Schweinsfilet „Dijon“ am Stück gebraten
an einer französischen Senfsauce, serviert mit
Butternudeln und frischem Gemüse**

**Fr. 12.60 Frischer Fruchtsalat mit Vanille und
Erdbeerglace**

Fr. 59.40 Menu 3

**Fr. 8.90 Tomatencremesuppe, parfümiert mit Gin
und Schlagrahmhaube**

**Fr. 38.60 Feine Kalbsschnitzel an einer frischen
Champignonsrahmsauce, serviert mit
Butternüdeli und buntem Gemüse vom Markt**

Fr. 11.90 Kühles Zitronensorbe mit Wodka

Fr. 46.20 Menu 4

Fr. 10.60 Bunter Saisonsalat mit gebratenen Pilzen

**Fr. 27.00 Kalbschulterbraten frisch aus dem Ofen,
mit hausgemachten Eierspätzli, dazu
frisches Gemüse**

Fr. 8.60 Frischer Schwarzwälder Kuchen mit Rahm

Fr. 54.10 Menu 5

Fr. 8.90 Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

**Fr. 34.60 Schweinssteak ca. 250gr. vom Nierenstück,
mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit
knusprigen Pommes-frites und buntem Gemüse**

Fr. 10.60 Zwetschge- und Apfelsorbet mit Rahm

Fr. 49.10 Menu 6

Fr. 8.90 Aargauer Karotten-Cremesuppe mit Schlagrahm

**Fr. 28.60 Kalbs- und Schweinebraten von der Schulter
an einem Rosmarinjus, im Ofen gebackener
Kartoffelgratin, dazu frisches Gemüse**

Fr. 11.60 Zwetschgensorbe mit Vielle Prune

Fr. 54.50 Menu 7

Fr. 7.10 Kleiner gemischter Blattsalat

Fr. 37.50 Von Hand geschnezeltes Kalbsfleisch an frischer
Champignons-Rahmsauce, serviert mit Butterrösti

Fr. 9.90 Coupe Mini-Bananen mit Vanille- und Stracciatella-
Glace, serviert mit Rahm

Fr. 60.00 Menu 8

Fr. 8.90 Frische Steinpilzrahmsuppe mit Schlagrahm

Fr. 39.50 Kalbs Cordon-bleu gefüllt mit saftigem Vorderschinken
und Schweizer Raclette Käse, serviert mit goldigen
Pommes-frites und buntem Gemüse

Fr. 11.60 Dreierlei Sorbet mit Rahm

Fr. 54.30 Menu 9

Fr. 8.10 Kleiner bunter gemischter Saisonsalat

Fr. 37.60 Fondue- Chinoise mit goldenen Pommes-frites,
Trockenreis und hausgemachten Saucen wie:
Tartar, Curry, Knoblauch oder Cocktailsaucen,
garniert mit Essiggurken, Maisköbli und Silberzwiebeli

Fr. 8.60 Frischer Apfelkuchen nach Grossmutter Art mit Rahm

Spezialitäten aus unserer Küche

für Vereine, Versammlungen, Ausflügler, Car-Reisende usw.

Suppen:

Spargelcremesuppe mit Schlagrahm	Fr. 8.90
Tomatencremesuppe parfümiert mit Gin und Schlagrahm	Fr. 8.90
Steinpilzcremesuppe mit Schlagrahm	Fr. 8.90
Feine Bündner Gerstensuppe mit Speck	Fr. 8.90

Salate:

Bunter Blattsalat	Fr. 9.10
Gemischter Salat	Fr. 10.60
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 11.90
Tomaten Mozzarella (Saison)	Fr. 11.90

Warme Gerichte:

Serviert in der Gamelle:

Saftiges Siedfleisch mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch und Wirz an einer kräftigen Bouillon	Fr. 23.40
Rüsler Gulasch: zartes Rindsvoressen, mit Wirz, Karotten Lauch, Sellerie etc. serviert mit hausgemachten Eierspätzli	Fr. 23.40
Geschnetzeltes Schweinefleisch nach „Zürcher- Art“ dazu goldgelbe Butterrösti	Fr. 25.90
Zarte Schnitzel vom Schweinsnierenstück mit einer sämigen Champignon Rahmsauce dazu Butterrösti	Fr. 27.90
Feiner Schweinsschulterbraten an einem Rosmarin-Jus mit hausgemachten Eierspätzli und Gemüse	Fr. 24.60
Schweins Cordon-bleu vom Nierenstück mit goldigen Pommes-frites	Fr. 28.60

Rindsgehacktes mit Hörnli, Apfelmus oder kleiner grüner Blattsalat	Fr. 19.90
Spaghetti Bolognese mit feinem Rindshackfleisch und ein kleiner Blattsalat	Fr. 19.90
Zarter Winzerschinken von der Metzgerei Felder, Wettingen, mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Fr. 19.90
Schweinsschnitzel paniert, vom Nierenstück, mit goldigen Pommes-frites	Fr. 24.70
Hausgemachte Eierspätzli mit Raclette-Käse überbacken und ein kleiner Blattsalat	Fr. 20.00
Gemüseteller mit Raclette-Tomaten überbacken, serviert mit Rösti-Kroketten	Fr. 24.00
Goldgelbe Butterrösti mit 2 Spiegeleier und grünem Salat	Fr. 20.00

Dessertvorschläge:

Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace und Rahm	Fr 11.60
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.90
Coupe Mini-Bananen mit Vanille- und Stracciatella-Glace, serviert mit Rahm	Fr. 9.90

Oder Verlangen Sie bitte unsere Dessertkarte

Preisänderungen bleiben vorbehalten.