

## Menuvorschlage



Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten dürfen.  
Bei Fragen zur Auswahl oder Zusammensetzung Ihres Menus für Ihren Anlass, ist  
Ihnen Nathalie Ernst sehr gerne behilflich.

☎ 062 737 01 01

[anlaesse@aarau-west.ch](mailto:anlaesse@aarau-west.ch)

- Unsere Menuvorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen ausgearbeitet. Bitte beachten Sie, dass Sie sich für ein Menu entscheiden (Ausnahme Vegetarier).
- Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Person.
- Sollte sich Ihr Lieblingsgericht nicht unter unseren Vorschlägen befinden, teilen Sie es uns bitte mit. Unsere Küche bereitet es gerne für Sie zu.
- Hätten Sie gerne ein Menu mit Getränkepauschale? Wir unterbreiten Ihnen gerne, auf Sie abgestimmte Vorschläge.
- Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass, genaue Angaben betreffend Menuwahl, Anzahl Personen und Ablauf zukommen zu lassen. Ohne Meldung gehen wir von der reservierten Personenzahl aus.
- Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

### **Öffnungszeiten während der Saison von März – November**

Montag bis Freitag 07.00 – 23.30 Uhr

Samstag 07.30 – 23.30 Uhr

Sonntag 07.30 – 22.30 Uhr

### **Öffnungszeiten in der Nachsaison von November – März**

Montag bis Freitag 07.00 – 14.00 / 18.00 – 23.00 Uhr

Samstag 14.00 – 23.30 Uhr

Sonntag geschlossen

Bei Anlässen, verwöhnen wir Sie sehr gerne (nach Absprache) auch bis 24.00 Uhr.  
Ab 24.00 Uhr verlangen wir eine Verlängerungsgebühr von Fr. 200.00 pro  
angebrochene Stunde.

Wir freuen uns auf Sie!

Fabian Muntwyler  
Direktor

Kris Sebastiampillai  
Küchenchef

Nathalie Ernst  
Leitung Anlässe

## Tessiner Buffet

### Vorspeisen

Minestrone

Zartes Vitello Tonnato

Mortadella, pikanter Salami, Coppa

Melone mit Rohschinken

Marinierte Antipasti-Gemüse,

Marinierter Fetakäse, Involtini von Frischkäse mit Speck und Rohschinken

Bunter Blattsalat mit fünf verschiedenen Salaten der Saison und drei hausgemachten Salatdressings, Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne, verschiedene knusprige Brotsorten

### Warme Speisen

Brasato in Merlot geschmort

Zarte Kalbspiccata

Kalbsroulade mit Rohschinken und Salbei

Sämiges Risotto ai funghi

Kartoffelgnocchi an Salbeibutter

Polenta mit Käse

Spaghetti an hausgemachter Pesto-Sauce

### Dessert

Hausgemachtes Tiramisù

Frischer Fruchtsalat

Früchtekuchen

Cassata mit Rahm

Meringue

Verschiedene Glacés und Sorbets

3 verschiedene Tessiner Käse

Fr. 76.50 ab 25 Personen

Fr. 84.00 unter 25 Personen

## Asiatisches Buffet

### Kalte Speisen

Kunterbuntes Potpourri aus fernöstlichem Gemüse, verschiedene Blattsalate,  
Gurkensalat mit Joghurt, Tomatensalat, Broccolisalat, Mangosalat  
Falafel (Kichererbsentätschli gewürzt)  
Curry-Reis mit Früchten  
Papaya - Nudelsalat  
Frische knusprige Brotsorten und Kroepoek

### Warme Speisen

Unsere traditionellen Frühlingsrollen mit gewürzter Honigsauce  
Rassige Rindfleischspiessli  
Indisches Poulet-Curry  
Zartes Schweinefleisch süss-sauer  
Gebackene Crevetten mit Ingwer und Chili  
Sautiertes Rindsgeschnetzeltes an Austernsauce  
Poulet-Satayspiess  
Nudeln mit Gemüse  
Jasminreis und gebratener Reis

### Dessert

Früchtekorb mit exotischen Früchten  
Gebackene Banane  
Verschiedene kleine Früchtemousses im Glas  
*(Mango-, Passionsfrucht- und Kokosmousse)*  
Frischer Fruchtsalat  
Früchte-Sorbets und Glacés  
Ingwermousse

Fr. 78.00 ab 30 Personen  
Fr. 89.50 unter 30 Personen

## Schwiizer Buurebuffet

### Vorspiise

Knackiger Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat mit Speck

Tomatensalat und Randensalat

Speck, Ei und Brotwürfeli

Zwei verschiedene Salatsaucen

Knuspriges Brot

Aufgeschnittener kalter Braten

Bauernterrine an Cumberlandsauce

Bündnerfleisch, Rohschinken und Rohessspeck

### Hauptgäng

Suure Mocke

Glasierte Kalbshaxe mit Gemüse

Gebratenes Schweinsfilet an Dörrpflaumensauce

Heisser Beinschinken

Kartoffelstock

Äelppler Magronen mit Apfelmuus

Berner Rösti

Waadtländer Kartoffel – Lauchgemüse

Schmorgemüse

### Süesses

Brönnti Creme

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Tobleronemousse

Zuger Kirschtorte

Basler Leckerliparfait

Früchtewähe

Merinque mit Rahm und verschiedenen Glace

Fr. 77.50 ab 30 Personen

Fr. 88.50 unter 30 Personen

## **Bankettmenüs**

### **Menu 1**

Tomatensalat "Caprese"  
mit Büffelmozzarella garniert  
\*\*\*

Stroganoff von zarten Rindstreifen  
serviert mit Butternudeln  
Gemüse vom Markt  
\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù mit frischen  
Früchten garniert  
\*\*\*

Fr. 56.50

### **Menu 3**

Saisonaler Blattsalat  
mit Ei und Brotcroûtons  
\*\*\*

Pouletbrustpiccata auf Kräutersauce  
Safranrisotto  
Marktgemüse  
\*\*\*

Joghurt-Quark-Creme mit Kirschenkompott  
\*\*\*

Fr. 39.50

### **Menu 5**

Tomaten-Panna Cotta und mit Frischkäse  
und Rauchlachs gefüllte Safrancrêpes  
\*\*\*

Kalbshohrücken unter der Senfkruste  
am Stück gebraten mit Rotweinjus  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\*\*\*

Hausgemachtes Kokos-Panna Cotta  
auf Früchtesauce  
garniert mit frischen Früchten  
\*\*\*

Fr. 68.50

### **Menu 2**

Gemischter Salat  
\*\*\*

Schweinsaltimbocca auf kräftigem Jus  
serviert mit Safranrisotto und Romanesco mit Ei  
\*\*\*

Hausgemachtes Schoggimousse  
mit Früchten garniert  
\*\*\*

Fr. 39.00

### **Menu 4**

Aargauer Rüeblisuppe  
mit Brotcroûtons  
\*\*\*

Rindfleischvogel „Burgunder Art“  
Hausgemachter Kartoffelstock  
Saisongemüse  
\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce  
\*\*\*

Fr. 40.50

### **Menu 6**

Rindfleisch-Tatar mit kleinem Salatbouquet an  
Balsamicodressing  
\*\*\*

Mixed-Grill  
mit Rind, Lamm, Poulet und Schwein  
an Pfefferrahmsauce  
Thymian-Kartoffeln und Marktgemüse  
\*\*\*

Sorbetteller mit frischen Früchten garniert  
\*\*\*

Fr. 54.50

### Menu 7

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum  
\*\*\*

Aargauer Schweinsnierbraten mit  
Dörripflaumen Hausgemachter  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse  
\*\*\*

Aargauer Rüeblkuchen mit frischen  
Früchten  
\*\*\*

Fr. 41.50

### Menu 9

Gemischter Salat mit Melone  
\*\*\*

Zart, rosa gebratene Kalbshuft  
an Kräuterjus  
serviert mit Kartoffelgratin  
und Gemüse garnitur  
\*\*\*

Hausgemachtes Panna Cotta  
auf Waldbeerenkompott  
\*\*\*

Fr. 58.50

### Menu 11

Gebratene Riesencrevetten mit Chili und  
Kräutern auf knackigem Salatbouquet  
an Gemüse-Safran-Vinaigrette  
\*\*\*

Sämige Pastinakencrèmesuppe  
\*\*\*

Gebratenes Kalbssteak  
an Pilzrahmsauce  
dazu servieren wir Butternudeln  
und eine bunte Gemüse garnitur  
\*\*\*

Bunter Dessert-Teller "aarau-WEST"  
\*\*\*

Fr. 84.50

### Menu 8

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten  
Speckwürfeli und Brotcroûtons  
\*\*\*

Kalbsvoressen mit Rahm verfeinert  
Kartoffelstock  
und Marktgemüse  
\*\*\*

Hausgemachte Apfelchüechli  
mit heisser Vanillesauce  
\*\*\*

Fr. 44.50

### Menu 10

Teller von geräucherten Fischen mit  
Meerrettichschaum und Salatbouquet  
Toast und Butter  
\*\*\*

Rüebl-Orangencrèmesuppe  
\*\*\*

Schweinsfilet an Pommery-Senfsauce  
Nudeln  
Saisongemüse  
\*\*\*

Hausgemachtes Schoggimousse  
mit Früchten garniert  
\*\*\*

Fr. 66.50

### Menu 12

Broccoli – Panna – Cotta  
auf Randencarpaccio und Parmaschinken  
\*\*\*

Sämige Rüebl – Orangencrèmesuppe  
\*\*\*

Gebratenes Heilbuttfilet  
auf roter Currysauce  
mit Basmatireis und Minigemüse  
\*\*\*

Am Stück rosa gebratenes Roastbeef  
an Pfeffersauce  
serviert mit Kartoffelgratin und  
Saisongemüse  
\*\*\*

Bunter Dessert-Teller "Golf"  
\*\*\*

Fr. 86.50

Fr. 76.50 ohne Heilbuttfilet

## Frühlingsmenüs

Rauchlachs auf Spargelsalat  
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
an Balsamicojus  
Gebratene neue Kartoffeln  
Frühlingsgemüse

\*\*\*

Rhabarber-Kompott mit Vanilleglace

Fr. 53.50

Spargel-Avocadosalat mit Orangen  
an Erdbeer-Tomaten-Dressing

\*\*\*

Sautierte Maispoularde mit Spargeln und Frischkäse gefüllt  
auf kräftigem Jus  
serviert mit Griess-Gnocchi und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Erdbeerenparfait auf Erdbeerkompott

Fr. 51.00

Bunter Frühlingsalat mit Bresaola und Parmesanmöckli

\*\*\*

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto verfeinert

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce  
verfeinert mit Crème Fraîche  
dazu feine Butternudeln  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Sorbet-Teller mit frischen Früchten garniert

Fr. 76.50



## Sommermenüs

Rauchfisch Teller mit Salatbouquet an Erdbeer-Vinaigrette

\*\*\*

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Gebratenes Maispoullardenbrüstchen Provenzalische Art

Griessgnocchi

Gemüse garnitur

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace

Fr. 56.50

Kalbfleisch-Carpaccio mit Rucolasalat und Parmesan

\*\*\*

Zitronengrascrèmesuppe mit  
Thunfisch und Crevettenspiessli

\*\*\*

Glasierter Kalbshohrücken mit Senfsauce

Kartoffelstock mit Süsskartoffelwürfeli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse auf Himbeersauce und Pfirsichkompott

Fr. 74.50

## Herbstmenüs

Bunter Blattsalat mit Wachtelbrust an Gemüse-Vinaigrette

\*\*\*

Gebratenes Hirschschnitzel auf Orangensauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

\*\*\*

Vermicelles in der Meringueschale  
mit Vanilleglace und frischen Früchten

Fr. 57.50

Herbstlicher Blattsalat mit Trauben und sautierten Eierschwämmli

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Rehmedallions auf Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

\*\*\*

Marronimousse mit Früchten garniert

Fr. 68.50

Nüsslisalat mit Pilzen und Speckwürfeli an Nussdressing

\*\*\*

Kalbs-Cordon Bleu

mit Rohschinken und Brie gefüllt

Bratkartoffeln und Saisongemüse

\*\*\*

Zimtparfait mit Waldbeerenkompott

Fr. 63.50

## Wintermenü

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Brotcroûtons

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse  
mit Orangen-Buttersauce und Reis

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet  
auf Morchelrahmsauce  
Birnen-Kartoffelkroketten und Wintergemüse

\*\*\*

Marronimousse mit Rotweinbirne

Fr. 79.50

Variation von geräucherten Fischen mit Meerrettichschaum  
und kleines Salatbouquet, Toast und Butter

\*\*\*

Sauerkraut-Champagnersuppe mit Trauben und Rohschinkenwürfeli

\*\*\*

Steinbuttfilet auf Fenchel-Artischockengemüse

\*\*\*

Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce  
Duchesse-Kartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Dessertvariation „aarau-WEST“

Fr. 90.00

Fr. 82.00 ohne Steinbutt

Fr. 75.50 ohne Steinbutt und Suppe

Morchel - Terrine mit Apfel-Selleriesalat und Cumberlandsauce

\*\*\*

Hausgemachter Steinpilz-Cappuccino

\*\*\*

Cassis-Sorbet mit Prosecco

\*\*\*

Filetvariation von Kalb, Rind und Schwein  
mit drei Saucen (Bearnaise-, Pilz- und Pfeffersauce)  
Kartoffelgratin oder Nudeln

\*\*\*

Kleiner Käseteller mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

Lebkuchenparfait mit Schokoladensauce und saisonaler Frücht garnitur

Fr. 108.00

Fr. 94.50 ohne Käseteller und Sorbet

## Machen Sie den Golfbrunch zu Ihrem Wohlfühlerlebnis

Dieses Angebot ist zeitlich beschränkt von 10.00 bis 14.00 Uhr

### Feines vom Buffet:

Verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli und reiche Auswahl an Brötli, Butter, Margarine, fruchtige Konfitüren und Honig.

Fleischplatte mit feinen Produkten aus der Schweiz, Fischplatte mit Rauchlachs und anderen geräucherten Fischen sowie Meerrettichschaum, eine schöne Auswahl an Schweizer Käse. Verschiedene Flakes, Birchermüesli und frischer Fruchtsalat.

### Warmes vom Buffet:

Unser Angebot werden wir mit saisonalen Gerichten abrunden. Geniessen Sie Ihren Lunch mit 4 verschiedenen Gerichten aus der aktuellen Saison.

Zum Beispiel:

*Kleine Würstli, Schinken, Fleischkäse, Äpler Magronen, Hörnli mit Ghacktem, Sämiges Risotto, Indisches Curry, Spätzligratin, Kartoffellauchgemüse*

### Dessert:

Reiche Auswahl an hausgemachten Desserts, frische aufgeschnittene Früchte, Fruchtwähe

### Getränke:

Prosecco, verschiedene Säfte, Mineralwasser, Kaffee und Tee

### Folgende Speisen bereiten wir frisch für Sie vor:

Ihr Lieblings-Rührei, das Spiegelei oder die Rösti mit Speck ganz nach Ihrem Geschmack!

Fr. 36.00 am Sonntag in unserem Golfrestaurant  
Fr. 48.00 ab 40 Personen in einem eigenen Raum

## **Hochzeitspauschale 2018**

### **Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:**

Die Pauschale ist von 16:00 Uhr – 02:00 Uhr befristet anschliessend verrechnen wir die Konsumation nach Aufwand:

Raummiete  
Weissgedeckte Tische  
Stuhlhussen  
Menükarten im aarau-WEST Design  
Nachzuschlag bis 02.00 Uhr

### **Welcomedrink:**

Früchtebowle mit und ohne Alkohol  
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure  
Orangensaft

### **Menü:**

Bunter Blattsalat mit Ei und Croutons

\*\*\*

Sämige Cremesuppe (saisonal durch den Küchenchef bestimmt)

\*\*\*

Zart, rosa gebratene Kalbshuft mit Kräuterjus,  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessertteller „aarau-WEST“ oder Dessertbuffet „Golfrestaurant“

\*\*\*

Tortenschneidegeld

\*\*\*

### **Getränkepauschale:**

Chardonnay delle Venezie IGT

Cantine Lenotti

Chardonnay

*Frisch und fruchtig, mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Im Gaumen leicht und fein,  
mit anhaltendem, saftigem und delikatem Abgang.*

Primitivo/Merlot Tarantino IGT

Feudi di San Marzano, Puglia

*Die dunklen, reifen und würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend  
mit dem Duft von schwarzen Beeren, vor allem Brombeeren und Schokolade des Merlot.*

Mineralwasser

Süssgetränke

Kaffee und Tee

Fr. 120.00

Fr. 125.00 inklusive Prosecco

## **Barbecue 1**

Salatbuffet

Bunter Blattsalat und fünf verschiedene saisonale Salate  
drei hausgemachte Salatdressings  
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne

Frisches knuspriges Brot

Marinierte Pouletbrust, mariniertes Schweinsschnitzel,  
Schweins- und Kalbsbratwurst

**Aus dem Oklahoma Joe's Smoker**

fein marinierte Spare Ribs

Country Potatoes

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Grillgemüse

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,  
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 49.50 ab 35 Personen

## **Barbecue 2**

Salatbuffet

Bunter Blattsalat und fünf verschiedene saisonale Salate  
drei hausgemachte Salatdressings  
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne

Frisches knuspriges Brot

Würzige Pouletbrust,  
Schweins- und Kalbsbratwurst, Pferdeschnitzel

**Aus dem Oklahoma Joe's Smoker**

fein marinierte Spare Ribs

mariniertes Schweinssnierstück

Rindshohrücken

Grillgemüse aus dem Smoker

*Tomaten und Peperoni*

Hausgemachte vegetarischen Gemüseburger

Country Potatoes

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,  
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 61.50 ab 35 Personen

## **Barbecue 3- „aarau-WEST“**

Zartes Vitello Tonnato  
Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum  
Verschiedene Antipasti

Tomaten–Mozzarellasalat mit Basilikum  
Kartoffelsalat wie bei Grossmutter  
Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen hausgemachten Dressings  
Croûtons, Eier, gebratene Speckstreifen, verschiedene Kerne

Frische knusprige Brotsorten

\*\*\*

### **Vom Grill**

Kleine Würstli  
Asiatische Pouletspiessli  
Mariniertes Pferdesteak  
Kleine Rinds–Schaschliks „inferno“

Lachstranche  
Riesencrevetten

### **Aus dem Oklahoma Joe's Smoker**

fein marinierte Spare Ribs  
Rindshohrücken  
Lammnierstück  
Grillgemüse aus dem Smoker  
*Tomaten und Peperoni*

Hausgemachte vegetarischer Burger

Kartoffelgratin, Pommes Frites

Sauce Bearnaise, Pfeffersauce  
Knoblauchsauce,  
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

\*\*\*

Dessertteller „Golfrestaurant“

Fr. 91.50 ab 45 Personen

## **Barbecue 4 – „Wild Wild West“**

### Salatbuffet

Bunter Blattsalat, Cole Slaw Salat, Curry-Reissalat mit Früchten, frischer Spinatsalat, Meeresfrüchtesalat, Waldorfsalat, Ceasersalat und Avocado-Tomatencocktail, drei hausgemachte Salatdressings

Frische knusprige Brotsorten

Mariniertes Western Rib-eye Steak mit Pfeffer  
Country BBQ Chicken  
Southern Chicken

Thunfisch vom Grill mit Schnittlauchbutter  
Frittierte Riesencrevetten

### **Aus dem Oklahoma Joe's Smoker**

fein marinierte Spare Ribs  
Rindsentrecôte „Roastbeef“

Veganer Pulled Pork Burger

Grüne und Rote Bohnen  
Erbsen  
Mais vom Grill

Fried Rice  
Baked Potatoes  
Country-Wedges

Fr. 64.50 ab 30 Personen

**Unsere Barbecues bieten wir Ihnen gerne in den wärmeren Monaten,  
von Mitte März bis Ende Oktober an.**

*Bitte beachten Sie, dass gewisse Produkte nicht das ganze Jahr erhältlich sind.*