

Suppen

Kraftbrühe

Hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Flädli 8.50

Hausgemachter Steinpilzcappuccino

Sämige Steinpilzcremesuppe unter luftigem Milchschaum 12.00

Vorspeisen

Grüner Salat



Bunter Blattsalat der Saison
mit hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl 8.50

Gemischter Salat vom Buffet

Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl 11.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons 
an French-Dressing 12.50

Rinds-Carpaccio mit Parmesan



Salatbouquet an Balsamicodressing 16.50

Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum

Toast, Butter und kleines Salatbouquet 70 gr. 18.50

100 gr. 21.50

Golfersalat



Bunter Blattsalat mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen 22.50
und frischen Früchten garniert kleine Portion 19.50

Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter 70 gr. 21.50

nach Ihrem Wunsch gewürzt: mild / mittel / scharf 130 gr. 29.50

200 gr. 38.50

Teigwarengerichte

Spaghetti

“Bolognese” 		19.50
mit Rindshackfleisch und würzigen Tomaten	kleine Portion	16.00
“aglio, olio e peperoncini”  		19.00
himmlisch mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	kleine Portion	16.00

Nudeln

“Art des Hauses”		28.50
mit Rauchlachsstreifen und Riesenkrevetten an cremiger Krebsbuttersauce und Kräutern	kleine Portion	24.50

Penne

“Rigota”		19.50
mit Schinkenstreifen, Erbsen und Tomaten an Rahmsauce	kleine Portion	16.50

Vegetarische Gerichte

Kürbis-Ingwer Ravioli mit Waldpilzen 		23.50
Gemüwestreifen und Trauben an Rahmsauce		
Bami Goreng 		21.50
Asiatische Nudeln mit Gemüse, Pilzen und Spiegelei		

Fischgerichte

Riesencrevetten mit Grillgemüse, Oliven und Chili 		38.50
serviert mit Wasabi –Risotto und Gemüse garnitur		
Zanderfilet unter der Kräuterkruste		36.50
mit frischen Kräutern in Olivenöl gebratenes Zanderfilet begleitet von Dampfkartoffeln und Marktgemüse		

Hauptgerichte

<p>Corden Bleu „aarau-West“ – 350 gr. Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Raclette Käse, Schinken, gebratenem Speck und Kräuterbutter</p>	39.50
<p>Pariser Pfeffersteak vom Rindsentrecôte mit Cognacsauce serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse</p>	37.50
<p>Geschnetzelte Kalbsleber mit Basilikum in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfeli und Basilikum, als Beilage knusprige Rösti</p>	33.50
<p>Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel <i>(über 3450 Bestellungen im 2017)</i> mit Pommes frites oder gemischtem Salat vom Buffet</p>	34.00
<p>Kalbsgeschnetzelttes „Zürcher Art“ feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen, begleitet von knuspriger Rösti</p>	35.50
<p>Pouletbrust „mediterrano“ gefüllt mit Dörrotomaten und Frischkäse an Rohschinken-Kräuterrahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse</p>	29.50
<p>Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste auf reduziertem Balsamicojus mit Kartoffelgratin und bunter Gemüse garnitur</p>	38.50
<p>Zarte Rindfiletstreifen an pikanter Currysauce  serviert mit Reis, Indischem Roti und buntem Marktgemüse</p>	40.50



Spezialitäten vom Grill

Rindsfilet	180g	46.50
Pouletbrust	ca. 160g	29.50
Kalbspaillard	180g	33.00
Rindsentrecôte	180g	37.50
Mixed Grill mit Rind-, Kalb-, Poulet- und Lammfleisch		32.50

Château Briand (ab 2 Personen) Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit hausgemachter Sauce Béarnaise serviert in 2 Gängen	pro Person	49.50
---	------------	-------

alle oben aufgeführten Gerichte servieren wir Ihnen

- mit frischem Gemüse der Saison
- dazu die Sauce und Beilage Ihrer Wahl

Saucen

- Champignonsrahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Kräuterbutter

Beilagen

- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Reis
- Rösti
- Kartoffelgratin
- Nudeln



Fleisch- und Fischherkunft

Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Rind- und Lammfleisch aus Australien*

Rindsetrecôte aus Australien*

Rindfleisch zum Tatar aus der Schweiz

Crevetten aus Vietnam

Zander aus Kasachstan

Rauchlachs aus Schottland

Vertragen Sie gewisse Lebensmittel nicht so gut?

*Unser Servicepersonal und unser Küchenchef beraten Sie gerne
bei der Menüauswahl.*

**kann mit hormonellen Leistungsförderungen und Antibiotika erzeugt worden sein*

