

Menuvorschläge

Ab 10 Personen pro Menu

Suppen

Bouillon mit Gemüse	8.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	8.50
Tomatensuppe	10.00
Kürbisrahmsuppe (nur Saison)	10.00
Spargelrahmsuppe (nur Saison)	10.00

Salate

Grüner Salat	8.80
Gemischter Salat	10.80
Tomatensalat mit frischen Zwiebeln (nur Saison)	10.00
Nüsslersalat mit Ei, Speck und (nur Saison)	14.50

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (nur Saison)	16.00
Gemüseterrine mit Schnittlauchsauerrahm	13.50
Krevetten Cocktail mit Toast	14.50
Gebratene Eglifilets auf einem Salatbukett	18.50
Lauwarmer Spargelsalat mit Hobelkäse (nur Saison)	18.50

Hauptspeisen

Glasierter Kalbsbraten Bratenjus Marktgemüse Kartoffelgratin	33.00
Kalbsschnitzel Limettensauce Marktgemüse Kartoffelgratin	42.00
Rindssauerbraten Rotkraut Kartoffelstock	30.50
Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Marktgemüse Pommes frites	43.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise Gemüse Kartoffelgratin	43.00
Schweinsteak an einer Rahmsauce Gemüse Nudeln	29.50
Aargauer Schweinsbraten mit Backpflaumen Bratenjus Gemüse Kartoffelgratin	25.50
Schweins- und Kalbsbraten mit Bratenjus Gemüse Kartoffelgratin	30.50
Schweinefilet Morchelsauce Gemüse Kartoffelgratin	36.00
Lammrückenfilet mit einem Rosmarinjus Butterbohnen Bratkartoffeln	40.00
Gebratene Pouletbrust an einer Morchelrahmsauce Gemüse Nudeln	32.50
Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli (nur Saison bis Mitte November)	38.50
Damhirschschnitzel an einer Wildrahmsauce Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli (nur Saison ca. Mitte September bis ca. Mitte Oktober)	38.50
Fondue Moitié – Moitié mit Brot und Kartoffeln	28.50
Gemüseteller mit 6 verschiedenen Gemüsen und Kartoffelgratin	26.00
Ravioli mit Gemüsefüllung an einer Kräuterrahmsauce	25.00
Tagliatelle mit Eierschwämmli (Saison)	28.00

Dessert's

Bea's Schoggikuchen	10.00
Hausgemachtes Tobleronenparfait mit Schlagrahm	10.80
Hausgemachtes Schoggimousse mit Schlagrahm	10.50
Coupe Romanoff (nur Saison)	11.50
Hausgemachtes Erdbeerparfait (nur Saison)	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm garniert	9.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Rahm	9.00
Kleiner Coupe Danemark	8.50

Kleines Dessertbuffet:

Schoggimousse, frische Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	16.50
Gebrannte Creme, Fruchtsalat, Vanilleglace, Meränge und Schlagrahm	16.50