

Menu

Crème Kürbismousse mit Nüsslisalat an Kräutersauce
Creamy pumpkin mousse with lamb's lettuce and herb sauce



Rassisches Currycremesüppchen
Spicy curry cream soup



Gemüse-Capuns serviert in der Rahm-Bouillon mit Gemüsewürfelchen und Sprinz
*Capuns are big spaetzle rolled in a chard leaf.
They are boiled in a vegetarian bouillon with cream and Swiss Sprinz cheese*



Gebratenes Lachsforellenfilet mit Lachs ravioli an Dillrahmsauce
Roasted salmon trout fillet with salmon ravioli and dill cream sauce

oder / or

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Taglierini und Gemüse
Veal escalope with a creamy mushroom sauce, tagliolini and vegetables

oder / or

Rinds-Brasato an Rotweinsauce, mit Wintergemüse und Bramatapolenta
Beef brasato with red wine sauce, winter vegetables and polenta



Crema Catalana espuma mit Cantucci
Catalan foam cream with Cantucci

3-Gang-Menu: Fr. 72.--
4-Gang-Menu: Fr. 82.--
5-Gang-Menu: Fr. 92.--

Vorfreuden / starters

Frisch und knackig

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
Green salad with roasted kernels

11.50

Einfach und gut

Farbenfroher gemischter Salat
Combined salads

13.50

Beriker Kürbis

Crèmeige Kürbismousse mit Nüsslisalat an Kräutersauce
Creamy pumpkin mousse with lamb's lettuce and herb sauce



16.50

Der Klassische

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons
Lamb's lettuce with hard boiled eggs, bacon and croutons

16.50

Festliches Duo

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichsorbet und Lachstatar mit Toast
House-smoked salmon with horseradish sorbet and salmon tartare with toast

17.50

Goldene Zeiten

Beriker Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbisöl
Pumpkin cream soup with seeds and pumpkin oil



12.50

Rassiges Süppli

Currycremesuppe
Spicy curry cream soup

12.50

Langusten Cappuccino

Aromatische Langustensuppe mit Riesenkrevettenstückchen
Aromatic lobster soup with shrimp slices

15.50

Vegi- und Fisch-Gerichte

Ein Bündner in Berikon

Gemüse-Capuns serviert in der Rahm-Bouillon
mit Gemüsewürfelchen und Sprinz



29.--

*Big spaetzle rolled in a chard leaf in a vegetarian bouillon with Sprinz cheese
(Vegan möglich, vegan possible)*

Gnocchi di Patate (Vegan)

Kartoffelgnocchi mit Kürbissauce, Baumnüssen und Cranberries
Potato gnocchi with pumpkin sauce, walnuts and cranberries



26.--

Bremgarter Lachsforelle

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Lachsrävoli an Dillrahmsauce
Swiss salmon trout fillet with salmon ravioli and dill cream sauce



44.--

Aktuell im Stalden

Brasato

Rinds-Brasato an Rotweinsauce mit Wintergemüse
Beef brasato with red wine sauce and winter vegetables

46.--

Höhenflug

Gefüllte Pouladenbrust mit Balsamicosauce und Wintergemüse
Stuffed chicken breast with aceto balsamico sauce and vegetables

41.--

Edel

Rinds-Entrecôte mit grüner Pfeffersauce und Wintergemüse
Beef entrecôte with green pepper sauce and vegetables

49.--

Däddys Pfefferschmaus

Rassiger Rehpfeffer mit Speck, begleitet von Apfelrotkraut und Marroni
Braised venison stew with bacon, served with red cabbage and chestnuts

37.--

Zu den Gerichten servieren wir zur Wahl / Your choice:

Spätzli, Bramata-Polenta oder Taglierini
Spätzle, bramata polenta or noodles

Klassiker

Ordensband für tüchtige Köchinnen

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse

34.--

41--

*Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese,
served with french fries and vegetables*

Kalb/veal

47--

auch glutenfrei möglich / *gluten free possible*

Wie vom Grossmueti

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Wintergemüse

38 --

Veal meatballs with champignon cream sauce, spätzle and vegetables

«Zürcher Geschnetzeltes»

Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons, begleitet von Butterrosti und Wintergemüse g

44.--

49 --

*Sliced veal "Zurich style" with champignon sauce,
Swiss Rösti and vegetables*

„Tatar-Beefsteak“

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter

26 --

36

Raw minced fillet of beef, served with toast and butter

Sinfonietta in Dessert Dur / desserts

“Keis Dessert”		
Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>		8.50
Crema Catalana espuma mit Cantucci		9.50
<i>Catalan foam cream with Cantucci</i>		
Erfrischender Zitronentarte		9.50
<i>Refreshing lemon tart</i>		
Schokoladentraum		
Warmes Schokoladentörtchen mit Schokoladensorbet <i>Warm chocolate tart with chocolate sorbet</i>		14.50
Affogato		
Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>		7.--
Herbststimmung		
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringues <i>Chestnut puree with whipped cream and meringues</i>		13.50*
Mit Vanilleglace / with vanilla ice cream		+1.--
Coupe Danemark		
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce</i>		13.50*
Zwetschgensorbet mit Humbel Vieille Prune		14.--
<i>Plum sorbet with Humbel Vieille Prune</i>		
Birnensorbet mit Humbel Williams		14.--
<i>Pear sorbet with Williams schnaps</i>		
Apfelchüechli mit Vanilleglace		15.50
<i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>		
Eiskaffee		
Kaffeeglace mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>		12.50
Desserts mit einem *, gibt es auch als kleinere Portion		
Alles in CHF inkl. 8.1% MwSt.		

Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

Service:

Mandy Berther
Danilo Splittergerber
Susan Strebler
Noah Klantschnik
Sonja Pezzuto

Küche:

Dario Miklic, Küchenchef
Christian Hainz
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception/Service:

Melanie Ohms

In Ausbildung:

Livia Schmid, 1. Lehrjahr

In Ausbildung:

Joshua Boniver, 2. Lehrjahr
Brayan Druez, 1. Lehrjahr
Nhut Nguyen, 1. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

Unsere Lieferanten und Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachsforelle / Saibling	Schweiz, Bremgarten
Wild	Österreich
Rinds-Entrecôte	Cassino Rinds Entrecôte Australien Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Hausbrot	Unterlunkhofen, Schweiz
Tafelbrötli	Unterlunkhofen, Schweiz
Butterzopf	Schweiz
Gipfeli	Schweiz
Semmel	Schweiz
Tessinerbrot	Schweiz
Brötchen	Schweiz
Glutenfreie Brötchen	Schweiz
Toastbrot	Schweiz

Lieferanten

Kaffee	Graf, Baden
Gemüse	Welti, Engros-Markt, Zürich
Fisch	Comestibles, Bianchi, Zufikon
Brot	Bäckerei Stutz, Unterlunkhofen
Getränke	Familie Schürmann, Wohlen
Kürbis, Bio Eier	Familie Hafner, Berikon
Schnittlauch	Familie Baur, Berikon

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter.