Liebe Gäste!

Was immer Sie im Stalden geniessen, wir freuen uns,
dass Sie diese besondere Zeit
des Jahres mit uns teilen.

Die Vorweihnachtszeit lädt ein, einen Moment
innezuhalten, sich verwöhnen zu lassen und
gemeinsam schöne Augenblicke zu erleben.

Wir wünschen Ihnen daher eine entspannte und
genussvolle Adventszeit – voller Wärme, guter
Gespräche und kleiner Freuden,
die den Alltag verschönern.

Von Herzen: «En Guete»

Ihre Familie Heiner & Simone Kuster
mit dem ganzen Stalden-Team

Menu

Dreierlei vom Lachs
Bündner Swiss Lachs geräuchert, Lachsmousse und Lachsravioli
Smoked Swiss salmon, salmon mousse and salmon ravioli

Sbrinzcrèmesuppe mit Trüffelöl
Swiss Sbrinz cheese cream soup with truffle oil

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

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

oder / *or*

Geräuchertes Lammfilet mit Rotweinsauce, Wintergemüse und Spätzli
Smoked lamb fillet with Cassis sauce, winter vegetables and Spätzle

oder / *or*

Kalbsschnitzel mit Kräuterseitlingen, Gemüse und Taglierini
Veal escalope with a creamy mushroom sauce, vegetables and taglierini

Baumnuss-Halbgefrorenes mit warmen Gewürz-Zwetschgen und „Ratafià“
Walnut sorbet with warm spiced plums and ‘Ratafià’

oder / *or*

Freiämter Käse vom Lindenhof mit Giacomettis Birnbrot aus Lavin
Swiss cheese, served with pear bread

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

Vorfreuden / *starters*

Frisch und knackig
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 11.50
Green salad with roasted kernels

Einfach und gut
Farbenfroher gemischter Salat 13.50
Combined salads

Pilzig
Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Champignons und Kräuterseitlingen an Haussauce 14.50
Autumnal leaf salad with fried champigons and oyster mushrooms with our special house sauce

Eifach Kabis
Warmer Kabissalat mit gebratenen Speckstreifen 13.50
Warm cabbage salad with bacon

Der Klassische
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons 16.50
Lamb's lettuce with hard boiled eggs, bacon and croutons

Festliches Lachs-Trio
Bündner Swiss Lachs geräuchert, Lachsmousse und Lachsravioli 17.50
Smoked Swiss salmon, salmon mousse and salmon ravioli

Goldene Zeiten
Beriker Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbisöl 12.50
Pumpkin cream soup with seeds and pumpkin oil

Cheesy Süppli
Sbrinzcrèmesuppe mit Trüffelöl 14.00
Swiss Sbrinz cheese cream soup with truffle oil

Langusten Cappuccino
Aromatische Langustensuppe mit Riesenkrevettenstückchen 15.50
Aromatic lobster soup with shrimp slices

Vegi- und Fisch-Gerichte

Gnocchi di Patate (vegan)
Kartoffelgnocchi mit Kürbissauce, Baumnüssen und Cranberries 26.--
Potato gnocchi with pumpkin sauce, walnuts and cranberries

Bremgarter Lachsforelle
Gebratenes Lachsforellenfilet mit rassigem Kartoffelgulasch 42.--
Pan-fried salmon trout fillet with a zesty potato goulash

Ravioli
mit Zwiebel-Confit, Rahmwirsing und gebratenen Kräuterseitlingen 29.--
Ravioli with onion confit, creamed savoy cabbage
and fried King oyster mushrooms

Aktuell im Stalden

Brasato
Rinds-Brasato mit Rotweinsauce und Wintergemüse 46.--
Beef brasato with red wine sauce and winter vegetables

Lammfromm
Geräuchertes Lammfilet mit Rotweinsauce und Wintergemüse 42.--
Smoked lamb fillet with red wine sauce and winter vegetables

Kalbigs
Kalbsschnitzel mit Kräuterseitlingen und Gemüse klein/small 44.--
Veal escalope with a creamy mushroom sauce and vegetables *48.--*

Edel
Rosa gebratenes Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce und Wintergemüse 54.--
Beef fillet with green pepper sauce and winter vegetables

Däddys Pfefferschmaus
Rassiger Rehpfeffer mit Speck, begleitet von Apfelrotkraut und Marroni 37.--
Braised venison stew with bacon, served with red cabbage and chestnuts

Zu den Gerichten servieren wir zur Wahl / *Your choice*:
Spätzli, Bramata-Polenta oder Taglierini
Spätzle, bramata polenta or taglierini

Klassiker

Ordensband für tüchtige Köchinnen
Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken 35.--
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse gross/*big* 41.--

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

Kalb/*veal* 46.--

auch glutenfrei möglich / *gluten free possible*

Wie vom Grossmueti
Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Wintergemüse 39.--
Veal meatballs with champignon cream sauce, spätzle and vegetables

«Zürcher Geschnetzeltes»
Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons, 44.--
begleitet von Butterrösti und Wintergemüse gross/*big* 48.--
Sliced veal "Zurich style" with champignon sauce,
Swiss Rösti and vegetables

„Tatar-Beefsteak"
Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach 28.--
Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter gross/*big* 36.--
Raw minced fillet of beef, served with toast and butter

Sinfonietta in Dessert Dur / *desserts*

Nussig 14.50
Baumnuss-Halbgefrorenes mit warmen Gewürz-Zwetschgen und „Ratafià“
Walnut sorbet with warm spiced plums and ‘Ratafià’

“Keis Dessert”
Kleine Dessert-Überraschung 8.50
Small dessert surprise

Apfelstrudel 14.50
Ramseier Apfelstrudel mit Buttermilchglace
Apple strudel with buttermilk ice cream

Schokoladentraum 14.50
Warmer Schokoladenbrownie mit Schokoladenglace
Warm chocolate brownie with chocolate ice cream

Affogato 7.--
Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace
Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream

Herbststimmung
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringues 13.50*
Chestnut puree with whipped cream and meringues
Mit Vanilleglace / *with vanilla ice cream* +1.--

Käsiger Abschluss 14.50
Freiämter Käse vom Lindenhof mit Giacomettis Birnbrot aus Lavin
Swiss cheese, served with pear bread

Coupe Danemark
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Mandelblättchen und Schlagrahm 13.50*
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds und whipped cream

Zwetschgensorbet mit Humbel Vieille Prune 14.--
Plum sorbet with Humbel Vieille Prune

Birnensorbet mit Humbel Williams 14.--
Pear sorbet with Humbel Williams schnaps

Apfelchüechli mit Vanilleglace 15.50
Hot baked apple rings with vanilla ice cream

Eiskaffee
Kaffeeglace mit Espresso und Rahm 12.50
Coffee ice cream with espresso and cream

Desserts mit einem *, gibt es auch als kleinere Portion
**small possible*

Alles in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

Service:
Mandy Berther
Danilo Splittgerber
Susan Strebel
Noah Klantschnik
Sonja Pezzuto

Küche:
Dario Mikulic, Küchenchef
Sohaila Haidari
Christian von Gunten

Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception/Service:
Melanie Ohms

In Ausbildung:
Livia Schmid, 2. Lehrjahr
Hlieb Pryhoda, 1. Lehrjahr

In Ausbildung:
Joshua Boniver, 3. Lehrjahr
Fabiana Teixeira, 3. Lehrjahr
Nhut Nguyen, 2. Lehrjahr
Mihail Ljochev, 1. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Österreich, Fa. Huber Oberösterreich
Lachsforelle / Saibling	Schweiz, Bremgarten
Swiss Alpine Rauchlachs	Schweiz
Rauchlachs	Norwegen
Lachs	Norwegen
Riesenkrevetten	Krista Black-Tiger, Vietnam

Hausbrot	Schweiz Bäckerei Stutz Unterlunkhofen
Backwaren	Schweiz Fredy's Baden

Unsere Lieferanten

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

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter