

# Liebe Gäste!

Schön, dass Sie bei uns sind!

Nüsslisalat, Kürbissuppe, Rehschnitzel, Spätzli, Marroni, Vermicelles -  
alles was das Herz begehrt!

Geniessen Sie unsere Herbstköstlichkeiten im *STALDEN*.

Wir wünschen Ihnen eine entspannende, genussvolle Zeit

und von Herzen

„En Guete, !

# Menü

Blattsalat mit frittierten Kartoffel-Spinatravioli und Aprikosen-Chutney  
*Leaf salad with fried potato spinach ravioli and apricot chutney*



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen  
*Pumpkin cream soup with seeds*



Rehschnitzelchen mit Preiselbeersauce, Herbstgemüse und Spätzli  
*Venison escalops with cranberry sauce, vegetables and spaetzle*

oder / or

Risotto mit Kürbis, Cranberries und Baumnüssen  
*Risotto with pumpkin, cranberries and walnuts*

oder / or

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln  
*Roasted salmon trout fillet with creamed savoy cabbage and fried potatoes*

oder / or

Hirschmedaillons mit Rötelisauce und Herbstgemüse  
*Deer entrecôte with a Grisons cherry liqueur sauce and autumn vegetables*



Warme Schweizer Kirschen mit weissem Schokoladen-Glace  
*Warm Swiss cherries with white chocolate ice cream*

Menu 82.--

Ohne Suppe / without soup 73.--

Vegetarisch -10.--

## Vorfreuden / Starters

### **Frisch und knackig**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
*Green salad with roasted kernels*

11.50

### **Einfach und gut**

Farbenfroher gemischter Salat  
*Mixed salad*

13.50

### **Herbstsalat**

Blattsalat mit frittierten Kartoffel-Spinatravioli und Aprikosen-Chutney  
*Leaf salad with fried potato spinach ravioli and apricot chutney*

16.50

### **Der Klassische**

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croutons  
*Lamb's lettuce with hard-boiled egg, fried bacon and croutons*

16.50

### **Goldene Zeiten**

Beriker Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen  
*Pumpkin cream soup with seeds*



12.50

### **Langusten Cappuccino**

Aromatische Langustensuppe mit Riesenkrevettenstückchen  
*Aromatic lobster soup with shrimp slices*

15.50

## Vegi- und Fisch-Gerichte

### **Gnocchi (vegan)**

Kürbisgnocchi an feiner Kürbissauce mit Wirz und Kräuterseitlingen  
*Pumpkin gnocchi with a fine pumpkin sauce, savoy cabbage and king oyster mushrooms*



28.--

### **Bremgarter Lachsforelle**

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln  
*Fried salmon trout fillet with creamy savoy cabbage and fried potatoes*



44.--

### **„Herbststeller“**

Herbstlicher Gemüseteller, begleitet von Kürbisgnocchi  
*Autumn vegetable plate with pumpkin gnocchi*

32.--

### **Risotto**

Risotto mit Beriker Kürbis, Cranberries und Baumnüssen  
*Risotto with pumpkin, cranberries and walnuts*



28.--

# Herbst im Stalden

## **Reh-Streifen „Duft des Waldes“**

Zarte Rehstreifen an Nussgrappasauce,  
begleitet von Herbstköstlichkeiten

klein/small 43.--  
 48.--

*Venison strips with nut grappa sauce and autumn vegetable*

## **Däddys Pfefferschmaus**

Rassiger Rehpfeffer (nach Rezept von Hans Kuster) mit Speck  
Begleitet von Apfelrotkraut und Marroni

klein/small 32.--  
 37.--

*Braised venison stew with bacon, served with red cabbage and chestnuts*

## **König des Wildes**

Hirschmedaillons an Rötelisauce mit Herbstgemüse  
*Deer entrecôte with a Grisons cherry liqueur sauce and autumn vegetables*

48.--

## **Auf der Pirsch**

Rehschnitzelchen mit Preiselbeersauce und Herbstgemüse  
*Venison escalops with cranberry sauce and autumn vegetables*

klein/small 43.--  
 48.--

## **Zweierlei vom Wild**

Hirschmedaillon und Rehschnitzel, begleitet von Herbstgemüse  
*Venison escalope and deer medaillon with autumn vegetables*

48.--

## **Edel**

Grand Cru Schweins-Entrecôte Royal niedergegart,  
mit Kräuterseitling-Pilzsauce und Herbstgemüse  
*Pork entrecôte Royal, with king oyster mushroom sauce  
and autumn vegetables*

39.--

## **Zu den Gerichten servieren wir zur Wahl/*side dishes to choose:***

Spätzli, Parmesanrisotto oder Kürbisgnocchi  
*Spaetzle, risotto or Pumpkin gnocchi*

# Klassiker im Stalden

## **Wie vom Grossmueti**

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce,  
Spätzli und Herbstköstlichkeiten  
*Veal meatballs with Champignon cream sauce,  
spaetzle and autumn vegetables*

38.--

## **„Strindberg“**

Rinds-Entrecôte mit Pommery Senf-Zwiebel-Kruste  
Dazu Bratkartoffeln und Herbstgemüse  
*Beef entrecote with Pommery mustard and onion crust  
served with fried potatoes and autumn vegetables*

52.--

## **Ordensband für tüchtige Köchinnen**

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken  
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Herbstgemüse  
*Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese,  
served with french fries and vegetables*  
Kalb/veal

34.--

gross/big

41.--

47.--

auch glutenfrei möglich / *gluten free possible*

## **«Zürcher Geschnetzeltes»**

Köstliche Kalbfleischstreifen in Champignonrahmsauce,  
begleitet von Rösti und Herbstgemüse  
*Sliced veal “Zurich style”, with Champignon sauce,  
Swiss Rösti and autumn vegetables*

klein/small

44.--

49.--

## **„Tatar-Beefsteak“**

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten und Schärfe  
nach Ihrem Geschmack. Begleitet von Toast und Butter  
*Raw minced filet of beef with toast and butter*

26.--

gross/big

36.--

## Sinfonietta in Dessert Dur / Desserts

<b>"Keis Dessert"</b>	8.50
Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	
 <b>Kirschen-Verführung</b>	14.50
Warme Schweizer Kirschen mit weissem Schokoladen-Glace <i>Warm Swiss cherries with white chocolate ice cream</i>	
 <b>Aprikose</b>	14.50
Aprikosenknödel mit Aprikosensorbet <i>Apricot dumplings with apricot sorbet</i>	
 <b>Affogato</b>	7.--
Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	
 <b>Herbststimmung</b>	13.50*
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringues <i>Chestnut puree with whipped cream and meringues</i>	
Mit Vanilleglace / With vanilla ice cream	+1.--
 <b>Coupe Danemark</b>	13.50*
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce</i>	
 <b>Zwetschgensorbet mit Humbel Vieille Prune</b>	14.--
Plum sorbet with Humbel Vieille Prune	
 <b>Birnensorbet mit Humbel Williams</b>	14.--
Pear sorbet with Williams schnaps	
 <b>Apfelchüechli mit Vanilleglace</b>	15.50
Hot baked apple rings with vanilla ice cream	
 <b>Eiskaffee</b>	12.50
Kaffeeglace mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	
 <b>Hausgemachtes Caramelköpfli mit Schlagrahm</b>	9.50
Crème caramel with whipped cream	

Alles in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

## **Service:**

Mandy Berther  
Danilo Splittergerber  
Susan Strelbel  
Noah Klantschnik  
Sonja Pezzuto

## **Reception/Service:**

Melanie Ohms

## **In Ausbildung:**

Livia Schmid (1. Lehrjahr)

## **Küche:**

Dario Mikulic, Küchenchef  
Christian Hainz  
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

## **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 Rind 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
Burger Bun	Schweiz
Glutenfreie	Brötchen
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.**