

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*.

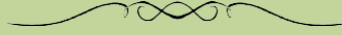
Wir wünschen Ihnen eine entspannende, genussvolle Zeit

und von Herzen

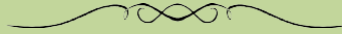
„En Guete,, !

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

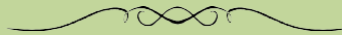
Risotto mit Kürbis, Cranberries und Baumnüssen
Risotto with pumpkin, cranberries and walnuts

oder / or

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

oder / or

Hirschmedaillons mit Rötelsauce 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.--

„Herbstteller“

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

Venison strips with nut grappa sauce and autumn vegetable

klein/*small* 43.--
48.--

Däddys Pfefferschmaus

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

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

klein/*small* 32.--
37.--

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*

34.--

gross/big 41.--

Kalb/veal

47.--

auch glutenfrei möglich / *gluten free possible*

«Zürcher Geschnetzelt»

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

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

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
Christian Hainz
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception/Service:

Melanie Ohms

In Ausbildung:

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

In Ausbildung:

Livia Schmid (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 Entrecote 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	Schweiz
Toastbrot	Schweiz

Lieferanten

Kaffee	Graf, Baden
Gemüse	Wolti, 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.