

Menu

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



Sbrinzcrèmesuppe mit Trüffelöl
Swiss Sbrinz cheese cream soup with truffle oil



Gemüse-Capuns serviert in der Rahm-Bouillon
*Capuns are big spaetzle rolled in a chard leaf
They are boiled in a vegetarian bouillon with cream*



Gebratenes Bremgarter Lachsforellenfilet mit Lachsravioli an Dillrahmsauce
Roasted Swiss salmon trout fillet with salmon ravioli and dill cream sauce

oder / or

Kalbsschnitzel mit Morchelsauce, Taglierini und Gemüse
Veal escalope with morel sauce, Taglierini and vegetables

oder / or

Rindshuftstreifen mit rassiger Paprikarahmsauce, Wintergemüse und Spätzli
Beef strips with paprika cream sauce, spaetzle and vegetables



Kleiner Kaiserschmarrn mit Marzipan-Sauerkirsch-Rahmglace
Small Kaiserschmarrn with marzipan-sour cherry cream ice

3-Gang-Menu: Fr. 69.--

4-Gang-Menu: Fr. 79.--

5-Gang-Menu: Fr. 89.--

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

Wohler Kürbis

Crèmige 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 croûtons

16.50

Festliches Duo

Geräuchertes Bremgarter Forellenfilet mit Meerrettich
und Lachs-Crèmefraiche-Ravioli an Dillsauce
*Smoked Swiss trout fillet with horseradish and
salmon crème fraîche ravioli with dill sauce*



17.50

Goldene Zeiten

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



12.50

Schweizer Charme

Aromatische Sbrinzcremesuppe mit Trüffelöl
Creamy Swiss Sbrinz cheese soup with truffle oil

14.50

Langusten Cappuccino

Aromatische Langustensuppe mit Riesenkrevettenstückchen
Aromatic lobster soup with shrimp slices

15.50

Vegi- und Fisch-Gerichte

Ein Bündner

Bündner Gemüse-Capuns serviert in der Rahm-Bouillon mit Trüffelöl
Big spaetzle rolled in a chard leaf, in a vegetarian bouillon and truffle oil
(Vegan möglich)



29.--

Gnocchi di Patate (Vegan)

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



26.--

Bremgarter Lachsforelle

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



44.--

Aktuell im Stalden

„Stroganoff“

Rindshuftstreifen mit rassisger Paprikarahmsauce und Wintergemüse
Beef strips with paprika cream sauce and vegetables

gross/big

42.--

47.--

Kalbig

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce und Wintergemüse
Veal steak with creamy morel sauce and vegetables

49.--

Höhenflug

Pouardenbrust mit Balsamicosauce und Gemüse
Poulard breast with balsamico sauce and vegetables

39.--

Edel

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

44.--

Däddys Pfefferschmaus

Rassisger 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, Parmesanrisotto oder Taglierini
Spaetzle, Parmesan risotto or Taglierini

Klassiker

Ordensband für tüchtige Köchinnen

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken		34.--
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Wintergemüse	gross/big	39.--
<i>Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese,</i>	Kalb/veal	46.--
<i>served with french fries and vegetables</i>	auch glutenfrei möglich	

Wie vom Grossmueti

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Wintergemüse		36.--
<i>Veal meatballs with Champignon cream sauce, spaetzle and vegetables</i>		

Pfändli

Grand Cru Rinds-Entrecote im Pfändli, mit Kräuterbutter gratiniert		52.--
Begleitet von Pommes frites und Wintergemüse		
<i>Beef entrecote in a pan, gratinated with homemade herb butter,</i>		
<i>served with french fries and vegetables</i>		

Zürcher Geschnetzelttes

Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons,		42.--
begleitet von Butterrösti und Wintergemüse	gross/big	47.--
<i>Sliced veal "Zurich style" with champignon sauce,</i>		
<i>Swiss rösti and vegetables</i>		

„Tatar-Beefsteak“

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach		26.--
Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter	gross/big	36.--
<i>Raw minced fillet of beef, served with toast and butter</i>		

Sinfonietta in Dessert Dur / desserts

“Keis Dessert” Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	7.50
Kleines Schokoladenmousse im Glas <i>Small chocolate mousse in a glas</i>	6.50
Südtiroler Grüsse Kleiner Kaiserschmarrn mit Marzipan-Sauerkirsch-Rahmglace <i>Small “Kaiserschmarrn” with marzipan-sour cherry ice cream</i>	14.50
Schokoladentraum Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace <i>Warm chocolate tartlet with vanilla ice cream</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*
Coupe Henry Vanilleglace mit Ananasstückchen und Eierlikör <i>Vanilla ice cream with pineapple pieces and egg liqueur</i>	13.50*
Zwetschensorbet 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.--
Apfelhüechli mit Vanilleglace <i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>	15.50
Eiskaffee Kaffeeglace mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	12.50
Hausgemachtes Caramelköppli 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
Patricia Abrecht
Susan Strebel
Noah Klantschnik

Küche:

Dario Mikulic, Küchenchef
Christian Hainz
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception/Service:

Melanie Ohms

In Ausbildung:

Jérôme Schwarz 3. Lehrjahr
Javier Gonzales 2. Lehrjahr
Joshua Boniver 1. Lehrjahr

In Ausbildung:

Fabienne Hammer 3. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

Unsere Lieferanten und Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Reh	Österreich
Poulet, Poularde	Schweiz
Lachsforelle / Saibling	Schweiz, Bremgarten
Egli	Schweiz, Valperca La Perche Loë, Wallis
Black Tiger	ASC-Zertifiziert, Vietnam
Hausbrot	Unterlunkhofen, Schweiz
Tafelbrötli	Unterlunkhofen, Schweiz
Butterzopf	Schweiz
Gipfeli	Schweiz
Semmel	Schweiz
Tessinerbrot	Schweiz
Brötchen	Schweiz
BurgerBun	Schweiz
Glutenfreie Brötchen	Schweiz
Toastbrot	Schweiz

Lieferanten

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

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter.