

Liebe Gäste!

Schön, dass Sie bei uns sind!

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

Geniessen Sie unsere Herbstköstlichkeiten.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte, genussvolle Zeit

und von Herzen

„En Guete,, !

Menü

Beriker Kürbis-Frühlingsrollen mit Nüsslisalat
Pumpkin spring rolls served with lamb's lettuce salad



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



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

oder / or

Ravioli mit Zwiebel-Confit, Rahmwirsing und gebratenen Champignons
Ravioli with onion confit, creamed savoy cabbage and fried champignons

oder / or

Bremgarter Lachsforelle auf Ravioli mit Zwiebel-Confit und Rahmwirsing
Salmon trout served on ravioli with onion confit and savoy cabbage

oder / or

Geräuchertes Lammfilet mit Cassissauce und Herbstgemüse
Smoked lamb fillet with Cassis sauce and autumn vegetables



Kleines Kirschendessert im Glas mit Mascarpone und Spekulatiuskeks
A little cherry dessert with mascarpone and biscuits in a glass

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

Knuspriger Herbst

Beriker Kürbis-Frühlingsrollen mit Nüsslisalat
Pumpkin spring rolls served with lamb's lettuce salad



16.50

Der Klassische

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

16.50

Goldene Zeiten

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



12.50

Langusten Cappuccino

Aromatische Langustensuppe mit Riesenkrevettenstückchen
Aromatic lobster soup with shrimp slices

15.50

Vegi- und Fisch-Gerichte

Gnocchi (vegan)

Kürbisgnocchi an Kürbissauce mit Rosenkohl, Cranberries und Baumnüssen
Pumpkin gnocchi in a pumpkin sauce with Brussels sprouts, cranberries and walnuts



29.--

Bremgarter Lachsforelle

auf Ravioli mit Zwiebel-Confit und Rahmwirsing
Salmon trout served with ravioli, onion confit and savoy cabbage



44.--

„Herbstteller“

Herbstlicher Gemüseteller mit Serviettenknödel
Autumn vegetable plate with dumplings



34.--

Ravioli

mit Zwiebel-Confit, Rahmwirsing und gebratenen Champignons
Ravioli with onion confit, creamed savoy cabbage and fried champignons



29.--

Herbst im Stalden

Reh-Streifen „Duft des Waldes“

Zarte Rehstreifen an Nussgrappasauce mit Trauben,
begleitet von Herbstköstlichkeiten

klein/small 42.--
47.--

Venison strips with nut grappa sauce, grapes 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 mit Rötelsauce und Herbstgemüse

47.--

Deer entrecôte with a Grisons cherry liqueur sauce and autumn vegetables

Auf der Pirsch

Rehschnitzelchen mit Preiselbeersauce und Herbstgemüse

klein/small 42.--

Venison escallops with cranberry sauce and autumn vegetables

47.--

Dreierlei vom Wild

Hirschmedaillon, Rehschnitzel und Wildbratwurst,
begleitet von Herbstgemüse

48.--

Deer medallions, venison escalope

and a game bratwurst with autumn vegetables

Lamm

Geräuchertes Lammfilet mit Cassisauce und Herbstgemüse

44.--

Smoked lamb fillet with Cassis sauce and autumn vegetables

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

Spätzli, Serviettenknödel oder Kürbisgnocchi

Spätzli, dumplings 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*

39.--

Ordensband für tüchtige Köchinnen

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

35.--

41.--

Kalb/veal

46.--

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*

44.--

gross/big 48.--

„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

28.--

gross/big 36.--

Sinfonietta in Dessert Dur / Desserts

“Keis Dessert” Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	8.50
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.--
Kleines Kirschendessert im Glas mit Mascarpone und Spekulatiuskeks <i>A little cherry dessert with mascarpone and biscuits in a glass</i>	8.50
Apfelstrudel Ramseier Apfelstrudel mit Buttermilchglace <i>Apple strudel with buttermilk ice cream</i>	14.50
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Schlagrahm <i>Crème caramel with whipped cream</i>	9.50
“Affogato” Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	7.--
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 schnaps</i>	14.--
Birensorbet 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 Kaffeeglace mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	12.50

* auch als kleinere Portion möglich

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 von Gunten
Sohaila Haidari

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
Rind	Österreich
Lachsforelle / Saibling	Schweiz, Bremgarten
Lachs	Norwegen
Riesenkrevetten	Krista Black-Tiger, Vietnam



Hausbrot	Schweiz Bäckerei Stutz Unterlunkhofen
Tafelbrötli	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