

Liebe Gäste!

Schön, dass Sie bei uns sind!

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

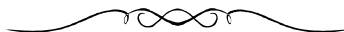
Geniessen Sie unsere Herbstköstlichkeiten im Stalden.
Wir wünschen Ihnen eine entspannende,
genussvolle Zeit und von Herzen
„En Guete,“

Menü

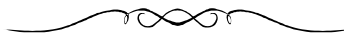
Blattsalat mit frittierten Kartoffel-Spinatravioli und Aprikosen-Chutney
Leaf salad with fried potato spinach ravioli and apricot chutney



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
Pumpkin cream soup with seeds



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



Rehschnitzelchen mit Preiselbeersauce, Herbstgemüse und Spätzli
Venison escalopes 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

Hirschfilet mit Kürbiskernkruste an Ginsauce mit Herbstgemüse
Deer filet with pumpkin seed crust, Gin sauce and autumn vegetables



Kürbiskernparfait mit Zwetschgen und Haselnusschnapps
Parfait of pumpkin-kernels, with plums and hazelnut schnapps

3-Gang Menu 68.--

4-Gang Menu 78.--

5-Gang Menu 89.--

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

15.50

Der Klassische

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croutons
Lamb's lettuce with 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

Cappelletti (vegan)

Tortellini mit Hokkaido-Kürbis, Curry und Ingwer
an feiner Kürbissauce, Wirz und Kräuterseitlingen
Tortellini with Hokkaido pumpkin, pumpkin sauce, king oyster mushroom



29.--

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.--

Bremgartner Lachsforelle

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



44.--

„Herbstteller“

Herbstlicher Gemüseteller, begleitet von Bramatapolenta mit Kürbiskernen
Autumn vegetable plate with bramata polenta and pumpkin seeds

31.--

Risotto

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



29.--

Herbst im Stalden

Reh-Streifen „Duft des Waldes“

Zarte Rehstreifen an einer sämigen Nussgrappa-Sauce, klein/small 42.--
begleitet von Herbstköstlichkeiten 47.--
Venison strips with a grappa liqueur sauce and autumn vegetable

Däddys Pfefferschmaus

Rassiger Rehpfeffer (nach Rezept von Hans Kuster) mit Speck klein/small 32.--
Begleitet von Apfelrotkraut und Marroni 37.--
Braised venison stew with bacon, served with red cabbage and chestnuts

König des Wildes

Hirschfilet mit Kürbiskernkruste an Ginsauce mit Herbstgemüse 47.--
Deer filet with pumpkin seed crust, Gin sauce and autumn vegetables

Auf der Pirsch

Rehschnitzelchen mit Preiselbeersauce und Herbstgemüse klein/small 42.--
Venison escalopes with cranberry sauce and autumn vegetables 47.--

Zweierlei vom Wild

Hirschmedaillon und Rehschnitzel, begleitet von Herbstgemüse 46.--
Venison escalope and deer medaillon with autumn vegetables

Edel

Grand Cru Schweins-Entrecôte Royal niedergegart, 44.--
mit Kräuterseitling-Pilzsauce und Herbstgemüse
Pork entrecôte, with king oyster mushroom sauce and autumn vegetables

Zu den Gerichten servieren wir zur Wahl:

Spätzli, Parmesanrisotto oder Bramatapolenta mit Kürbiskernen
Spaetzle, risotto or polenta with pumpkin seeds

Klassiker im Stalden

Wie vom Grossmueti

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce,
Spätzli und Herbstköstlichkeiten 32.--
Veal meatballs with Champignon cream sauce,
spatzle and autumn vegetables

Pfändli

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

Ordensband für tüchtige Köchinnen

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken 32.--
und Bergkäse, begleitet von Pommes frites und Herbstgemüse gross/big 39.--
Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese, Kalb/veal 46.--
with french fries and autumn vegetables
auch glutenfrei möglich / gluten-free also possible


«Zürcher Geschnetzeltes»

Köstliche Kalbfleischstreifen in Champignonrahmsauce, klein/small 42.--
begleitet von Rösti und Herbstgemüse 47.--
Sliced veal "Zurich style", with Champignon sauce,
Swiss Rösti and autumn vegetables

„Tatar-Beefsteak“

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten und Schärfe 26.--
nach Ihrem Geschmack. Begleitet von Toast und Butter gross/big 36.--
Raw minced filet of beef with toast and butter

Sinfonietta in Dessert Dur / desserts

“Keis Dessert” Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	7.50
Kleine Himbeer-Verführung Himbeeren mit Joghurt und Meringues <i>Raspberries with yogurt and meringues</i>	7.50
Steirische Grüsse Kürbiskernparfait mit Zwetschgen und Haselnusschnapps <i>Parfait of pumpkin-kernels, with plums and hazelnut schnapps</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*
Zwetschgensorbet mit Humbel Vieille Prune Plum sorbet with Humbel Vieille Prune	 14.--
Birnensorbet mit Humbel Williams Pear sorbet with Williams schnapps	 14.--
Apfelchüechli mit Vanilleglace <i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>	15.50
Eiskaffee Kaffeeglacé 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:

Fabienne Hammer 3. Lehrjahr

In Ausbildung:

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

Heiner und Simone Kuster

Unsere Lieferanten und Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Reh	Österreich
Hirsch	Mair, Bayern
Poulet	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
Burger Bun	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
Kürbis, Bio Eier	Familie Hafner, Berikon
Schnittlauch	Familie Baur, Berikon

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter.