



SPEISEKARTE
MENU
CARTE DES METS

DEGUSTATIONSMENÜ ♦ TASTING MENU ♦ MENU DE DÉGUSTATION

Waldorf Salat | Sellerie | Apfel | griechischer Joghurt | Baumnuss | Traube

Waldorf salad | celery | apple | Greek yoghurt | walnuts | grapes

Salade Waldorf | céleri | pomme | yaourt grec | noix | raisins

Konfiertes Filet vom Bremgarter Saibling

Butternuss Kürbis | Hummerschaum | Bergamotte | Dill

Confit fillet of Bremgarten char

butternut squash | lobster foam | bergamot | dill

Filet confit d'omble chevalier de Bremgarten

courge butternut | mousse de homare | bergamote | aneth

Zweierlei vom Schweizer Reh | Wacholder-Wildjus

Marroni-Gnocchi | Apfel-Rotkabis | Williams Birne mit Preiselbeeren

Swiss venison two ways | juniper game jus

chestnut gnocchi | apple-red cabbage | Williams pear with cranberries

Duo de chevreuil Suisse | jus de gibier au genièvre

gnocchi aux marrons | chou rouge aux pommes | poire Williams aux airelles

Topfenknödel | Vanillesauce | Quittenkompott | Blaumohn

Curd cheese dumplings | vanilla sauce | quince compote | blue poppy seeds

Boulettes au fromage blanc | sauce à la vanille | compote de coings | pavot bleu

oder | or | ou

Käseauswahl der Käserei Jumi | Feigensenf | Früchtebrot

Cheese selection of the Jumi cheese dairy | fig mustard | fruit bread

Sélection de fromage de la fromagerie Jumi | moutarde aux figues | pain aux fruits

4-Gang Menü mit Dessert oder Käse

90.–

4-course menu with dessert or cheese

Menu 4 plats avec dessert ou fromage

5-Gang Menü mit Dessert und Käse

105.–

5-course menu with dessert and cheese

Menu 5 plats avec dessert et fromage

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive MwSt

All prices in Swiss Francs including VAT

Tous les prix en Francs Suisses TVA incluse

VORSPEISEN ♦ STARTERS ♦ ENTRÉES

Bunter Blattsalat Hausdressing Sprossen geröstete Kerne & Croutons Mixed leaf salad house dressing sprouts roasted seeds & croutons <i>Salade verte dressing maison jeunes pousses graines grillées & croutons</i>	14.–
Rauchforellenfilet marinierte Rande Crème Fraîche Meerrettich Pickles Smoked trout fillet marinated beetroot sour cream horseradish pickles <i>Filet de truite fumée betteraves marinées crème fraîche raifort pickles</i>	21.–
Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Weiderind Bio Eigelb Pilz Duxelles Lauch Röstbrot Hand-cut tartare of Swiss pasture-fed beef organic egg yolk mushroom Duxelles leek roasted bread <i>Tartare de bœuf de pâturage suisse coupé à la main jaune d'œuf bio Duxelles de champignons poireaux pain grillé</i>	22.–

SUPPEN ♦ SOUPS ♦ SOUPES

Weisswein-Schaumsuppe Müller-Thurgau Spinat-Nocke White wine soup Müller-Thurgau spinach dumplings <i>Soupe au vin blanc Müller-Thurgau quenelles aux épinards</i>	14.–
Asiatische Kürbis-Kokossuppe karamalisierte Kerne Thai Kräuter Asian pumpkin and coconut soup caramelized seeds Thai herbs <i>Soupe asiatique à la courge et à la noix de coco graines caramélisées herbes thaïlandaises</i>	14.–
Feldbach Bouillabaisse Egli & Kabeljau & Jakobsmuschel Fenchel Safran Sauce Rouille Röstbrot Feldbach Bouillabaisse perch & cod & scallop fennel saffron rouille sauce roasted bread <i>Bouillabaisse Feldbach perche & cabillaud & coquille Saint-Jacques fenouil safran sauce rouille pain grillé</i>	23.–

FISCH ♦ FISH ♦ POISSONS

Eglifilets à la meunière | Nussbutter | Salzkartoffeln | Blattspinat
geröstete Mandeln 46.–

Perch filets à la meunière | beurre noisette | boiled potatoes | spinach
roasted almonds

*Filets de perches à la meunière | beurre noisette | pommes nature | épinards en branches
amandes grillées*

Gebratenes Zanderfilet | Verjus-Beurre blanc | Thymian Röstkartoffeln | Spitzkabis
Speck & Trauben 46.–

Roasted pike-perch fillet | verjus beurre blanc | thyme roasted potatoes | pointed cabbage
bacon & grapes

*Filet de sandre poêlé | beurre blanc auf verjus | pommes de terres rôties au thym | chou pointu
lard & raisins*

FLEISCH ♦ MEAT ♦ VIANDES

Hausgemachter Kalbshackbraten | Rahmsauce | Kartoffelstock | glasierte Karotten 39.–

Homemade veal meatloaf | cream sauce | mashed potatoes | glazed carrots

Rôti haché de veau fait maison | sauce à la crème | purée de pommes de terre | carottes glacées

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb | Kräuterkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone 48.–

Wiener Schnitzel of Swiss veal | herb potatoes | cranberries | lemon

Escalope Viennoise de veau Suisse | pommes de terre aux fines herbes | airelles | citron

Zwiebelrostbraten vom Schrofenhof Rindsfilet | Blauburgunder Sauce
Urdinkel Spätzli | Schmälz- & Röstzwiebeln 58.–

Roast beef with onions from Schrofenhof beef fillet | Pinot Noir sauce
spelt spaetzli | fried & roasted onions

*Rôti à l'oignon du filet de bœuf du Schrofenhof | sauce au Pinot Noir
spaetzli à l'épeautre | oignons frits & rôtis*

VEGETARISCH ♦ VEGETARIAN ♦ VÉGÉTARIENS

Rotes Thai Curry ^{VEGAN} | Süsskartoffel | grüne Bohnen | Thai Spargel | Jasminreis
Kräuter | Cashew 36.–

Red Thai curry ^{VEGAN} | sweet potato | green beans | thai asparagus | jasmine rice
herbs | cashew

*Curry rouge thai ^{VÉGANÉ} | patate douce | harciots verts | asperges thaïes | riz jasmin
fines herbes | noix de cajou*

Hausgemachte Tagliatelle mit Hörhauser Trüffel | Parmesan-Trüffelrahm
gehobelter Trüffel 39.–

Homemade tagliatelle with Hörhauser truffle | parmesan and truffel cream
shaved truffle

*Tagliatelles maison à la truffe de Hörhausen | crème au parmesan et à la truffe
truffe râpée*

KÄSE ♦ CHEESE ♦ FROMAGES

Käseauswahl der Käserei Jumi Feigensenf Früchtebrot	18.–
Cheese selection from the Jumi cheese dairy fig mustard fruit bread	
<i>Sélection de fromages de la fromagerie Jumi moutarde de figues pain aux fruits</i>	

DESSERTS ♦ DESSERTS ♦ DESSERTS

Thurgauer Apfeltorte Vanillerahm	9.–
mit Vanilleglace	11.–
Apple pie from Thurgau vanilla whipped cream	
with vanilla ice cream	
<i>Gâteau aux pommes de Thurgovie crème fouettée à la vanille</i>	
<i>avec glace vanille</i>	
Crème Brûlée	9.–
Crème Brûlée	
<i>Crème Brûlée</i>	
Schokoladen Crémeux Zwetschghe Tahiti Vanille Glace Cantucci Crumble	15.–
Chocolate Cremeux plums Tahiti vanilla ice cream cantucci crumble	
<i>Crémeux au chocolat prunes glace à la vanille de Tahiti crumble de cantucci</i>	
Apfel Surprise Sauerrahmmousse Apfelglace Süssmost Gewürz-Streusel	15.–
Apple surprise sour cream mousse apple ice cream sweet cider spice crumble	
<i>Pomme surprise mousse à la crème fraîche glace à la pomme cidre doux crumble aux épices</i>	

HERKUNFTSDEKLARATION FLEISCH & FISCH
DECLARATION OF ORIGIN MEAT & FISH
DÉCLARATION D'ORIGINE VIANDES & POISSONS

Für Informationen zu den Herkunftsländer von Fleisch und Fisch scannen Sie bitte den folgenden QR-Code.

For information on the countries of origin of our meat and fish, please scan the following QR code.

Pour des informations sur les pays d'origines de nos viandes et poissons, scannez s'il-vous-plait le code QR suivant.



HERKUNFTSDEKLARATION BACKWAREN
DECLARATION OF ORIGIN BAKERY PRODUCTS
DÉCLARATION D'ORIGINE PRODUITS DE BOULANGERIE

Für Informationen zu den Produktionsländer von unseren Brot und Feinbackwaren scannen Sie bitte den folgenden QR-Code.

For information on the countries of production of our bread and pastries, please scan the following QR code.

Pour des informations sur les pays de production de nos pains et viennoiseries, scannez s'il-vous-plait le code QR suivant.



ALLERGENE
ALLERGENS
ALLERGÈNES

Bitte wenden Sie sich an unser Service-Team, wenn Sie Fragen zu Allergenen haben. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschliessen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen, steht Ihnen unser Service-Team zur Verfügung.

Please contact our service team if you have any questions about allergens. Despite the necessary organisational and technological precautions, we cannot rule out the possibility that the products we offer may contain traces of allergens. If you require more detailed information on this, particularly with regard to possible cross-contamination, please contact our service team.

Veillez vous adresser à notre équipe de service si vous avez des questions concernant les allergènes. Malgré les mesures organisationnelles et technologiques prises, nous ne pouvons pas exclure que les produits que nous proposons contiennent des traces d'allergènes. Si vous avez besoin de plus amples informations à ce sujet, notamment en ce qui concerne d'éventuelles contaminations croisées, notre équipe de service se tient à votre disposition.