

Speisekarte

Für den Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr – & ab 18.00 Uhr serviert

Menü Salat

Hausdressing / Italiendressing

CHF 5.00

Menü Suppe

CHF 5.00

Flammkuchen 4-Fromages

Crème Fraîche, verschiedene gemischte Käsesorten

CHF 19.00

Flammkuchen Gratinée

Crème Fraîche, Schwarzwälder Schinken, Käse, Zwiebeln

CHF 19.00

Storchen Burger

Rindsburger im Hausbun, Raclettekäse, Tomaten, Essigkurken, Salat, BBQ-Sauce mit Pommes frites

CHF 28.00

Schweins-Cordon-bleu

Bergkäse, Bauernschinken, Pommes frites, Gemüse

CHF 34.50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelsalat

CHF 39.50

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Inhaltsstoffe sowie mögliche Allergene informieren unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.

Unsere Herbstkarte



Vorspeise

Herbstlicher Blattsalat CHF 12.50

Apfel, Trauben, Baumnüsse,
Hausdressing

Cremige Kürbissuppe CHF 11.50

Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Croûtons

Reh-Tatar CHF 22.50

Preiselbeeren, Haselnuss, Brioche

Hauptgang

Rehragout

Wacholderrahmsauce, Serviettenknödel, Rosenkohl, glasierte Marroni

CHF 36.50

Gebratener Kabeljau

Beurre blanc, Petersilienkartoffeln, Gurke, Dill

CHF 39.50

Aargauer Schweinsfilet

Steinpilzjus, Kartoffelterrinen, glasiertes Wurzelgemüse

CHF 39.50

Hirschentrecôte

Steinpilzjus, Rotkraut, Butterspätzli, Preiselbeeren

CHF 44.50

Happy Bambi (Vegetarisch)

Rosenkohl, glasierte Marroni, glasiertes Wurzelgemüse
und Spätzli

CHF 32.50

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Waldpilze, Parmesan, Petersilienöl, Haselnuss

CHF 28.50

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen

Vanilleglace, Beeren

CHF 14.50

Apfel-Tarte-Tatin

Vanilleglace, Salzkaramell

CHF 13.50

Vermicelles

Meringue, Rahm, Kirsch

CHF 13.50

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Inhaltsstoffe sowie mögliche Allergene informieren unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.

Unsere Herbstkarte



Unsere Herbst- Weinempfehlung

Weisswein:

Château de Vinzel Grand Cru
Schweiz, Waadt, Chasselas

1 dl	CHF 7.50
75 cl	CHF 46.00

Rotwein:

La Licorne
Schweiz, Waadt, Pinot noir

1 dl	CHF 7.00
75 cl	CHF 45.50

Vallombrosa
Schweiz, Tessin, Merlot

75 cl	CHF 52.00
-------	-----------

Walter Glatzer
Österreich, Carnuntum, Blaufränkisch

75 cl	CHF 68.00
-------	-----------

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Inhaltsstoffe sowie mögliche Allergene informieren unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.

Speisekarte

Unsere Klassiker

ab 18.00 Uhr serviert

Storchen Burger

Rindsburger im Hausbun, Raclettekäse, Tomaten, Essigkurken, Salat, BBQ-Sauce mit Pommes frites

CHF 28.00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelsalat

CHF 39.50

Schweins-Cordon-bleu

Bergkäse, Bauernschinken, Pommes frites, Gemüse

CHF 34.50

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Inhaltsstoffe sowie mögliche Allergene informieren unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.

Speisekarte

Dessert

Mini Coupes

Heissi Liebi

Vanilleglace, heisse Beeren, Schlagrahm

CHF 14.50

Dänemark

Vanilleglace, Hausgemachte Schokoladensauce, Schlagrahm

CHF 14.50

Eiskaffee

Kaffeeglace, Schlagrahm

CHF 14.50

Alle Coupes sind auch mit Schuss erhältlich
Vodka, Vielle Prune, Prosecco
+ CHF 3.00

Glacekugeln

- Vanille
- Kaffee
- Schokolade
- Erdbeer
- Zitrone
- Aprikose
- Zwetschg

CHF 3.80

Mit Schlagrahm + CHF 1.00

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Inhaltsstoffe sowie mögliche Allergene informieren unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.