

## Hausgemachte Suppen

|   |       |
|---|-------|
| Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie ihnen gerne) | 8.-   |
| Rinds-Kraftbrühe mit Sherry                               | 9.50  |
| Topinamburcrèmesuppe mit Safran                           | 10.-  |
| Tobinamburcrèmesuppe mit Safran<br>Serviert mit Crevette  | 16.50 |

## Salate

|  |       |
|--|-------|
| Blattsalat   | 8.50  |
| Gemischter Salat   | 11.50 |
| Nüsslisalat mit Ei   | 11.50 |
| <b>Nüsslisalat „Grossmutterart“</b><br>Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons | 15.-  |

Zu den Salaten servieren wir Ihnen wahlweise unsere hausgemachten Dressings: Französisch oder Italienisch

## Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffelcarpaccio 19.50  
*Serviert mit Baumnüssen,  
Plaumen und Appenzeller Bergkäse*

Pilzschnitte 17.50  
*Pilze serviert auf getoastetem Brot*

Balchenknusperli im Bierteig gebacken 17.50  
*Serviert mit Hausgemachter Tartaresauce*

## Hausspezialitäten

**Goldgräberteller** 37.-

Drei Schweinsfilets  
mit verschiedenen hausgemachten Saucen  
Serviert mit Gemüse

**Rinds-Entrecôte** 42.-

„Hausgemachte Cafe de Paris“  
Serviert mit Gemüse

**Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“** 46.-

Pikant gewürzt, mit Reis serviert

**Rindsfilet "Combination"** 54.-

Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer  
Serviert mit Gemüse

*Zu diesen Gerichten, servieren wir eine Beilage nach Wahl*

## Balchenfilets

*Balchenfilets **gebacken** 38.-  
Hausgemachter Tartarsauce*

*Balchenfilets „**Bananen**“ 38.-  
Serviert mit gebratenen Bananenscheiben*

*Balchenfilets „**Ascona**“ 38.-  
In Butter gebraten  
mit Kräutern und Weisswein*

*Diese Gerichte werden nach Wunsch mit  
Salzkartoffeln oder Reis serviert.*

## Klassiker

### Vom Schwein:

**Schnitzel paniert** 25.-  
Pommes frites

**Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce** 26.50  
Nüdeli

### Vom Kalb:

**Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart"** 39.-  
Vom Kalbsbäggli  
Serviirt mit Rösti

**Kalbsleberli in Butter gebraten** 37.-  
Serviirt mit Rösti

**Cordon - bleu "Classic"** 44.-  
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Bergkäse  
Serviirt mit Pommes frites und Gemüse

## Die Empfehlungen vom Chef

### **ab 2 Personen:**

|                      |            |      |
|----------------------|------------|------|
| <b>Châteaubriand</b> | pro Person | 61.- |
| Doppeltes Rindsfilet |            |      |
| Gemüse garnitur      |            |      |

|                               |            |      |
|-------------------------------|------------|------|
| <b>Rinds-Entrecôte double</b> | pro Person | 51.- |
| Gemüse garnitur               |            |      |

Zu diesem Gerichte servieren wir Ihnen  
unsere hausgemachten Saucen:  
"Café de Paris" und "Béarnaise"

Sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl:  
Pommes frites, Reis, Nudeln oder Croquettes

## Vegetarische Gerichte

**Winter-Fusilli** 26.-  
Hausgemachte Fusilli  
an Schwarzenberger Baumnußrahmsauce  
mit Sbrinz  
serviert mit Federkohl

**Vegetarisches**  
**Rüebli-Spinat-Cordon-bleu** 28.-  
Gefüllt mit Cantadou

**Bunter Gemüseteller** 25.-  
Serviert mit Croquette

### **Lieber Gast**

Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne  
Familie Flavio & Fabienne Böll-Roth