

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie ihnen gerne)	7.50
Kraftbrühe mit Sherry	9.50
Apfel-Selleriecrèmesuppe	10.-
Apfel-Selleriecrèmesuppe mit Crevette	16.50

Salate

Blattsalat	8.-
Gemischter Salat	11.-
Nüsslisalat mit Ei	11.-
Nüsslisalat „Grossmutterart“	
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons	14.50

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

Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffelcarpaccio 18.50
*Serviert mit Baumnüssen,
Mandarinen und Appenzeller Bergkäse*

Pilzschnitte 16.50
Pilze serviert auf getoastetem Brot

Balchenknusperli im Bierteig gebacken 16.50
Serviert mit Hausgemachter Tartaresauce

Hausspezialitäten

Goldgräberteller 36.-

Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Serviert mit Gemüse

Cordon - bleu "Classic" 43.-

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Serviert mit Gemüse

Rinds-Entrecôte 41.-

„Cafe de Paris“
Serviert mit Gemüse

Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“ 45.-

Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Rindsfilet "Combination" 52.-

Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer
Serviert mit Gemüse

Zu diesen Gerichten, servieren wir eine Beilage nach Wahl

Balchen - Knaller

Balchenfilets **gebacken** 37.-
Tartarsauce

Balchenfilets **„Müllerinart“** 37.-
In Butter gebraten
serviert auf Rahmsauerkraut

Balchenfilets **„Bananen“** 37.-
Serviert mit gebratenen Bananenscheiben

Balchenfilets **„Hausart“** 37.-
In Butter gebraten mit Zitronen,
Champignons und Kapern

Balchenfilets **„Brünnelichrüz“** 38.-
„Einfach super“

Balchenfilets **„Ascona“** 37.-
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

Schweins-Cordon-bleu „Classic“ 34.50
Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Serviirt mit Pommes frites und Gemüse

Vom Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart" 37.-
Vom Kalbsbäggli mit Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 35.-
Rösti

Die Empfehlungen vom Chef

ab 2 Personen:

Châteaubriand	pro Person	59.-
Doppeltes Rindsfilet		
Gemüse garnitur		

Rinds-Entrecôte double	pro Person	49.-
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-Risotto

Randen-Risotto mit Mascarpone
und Baumnüssen

24.-

Bunter Gemüseteller

Serviert mit Croquettes

24.-

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