

## **Hausgemachte Suppen**

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie ihnen gerne) | 8.-   |
| Rinds-Kraftbrühe mit Sherry                               | 10.50 |
| Kürbisschaumsüppchen                                      | 12.-  |
| Kürbisschaumsüppchen mit Crevette                         | 18.-  |

## **Salate**

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Blattsalat                            | 8.50  |
| Gemischter Salat                      | 12.50 |
| Nüsslisalat mit Ei                    | 13.50 |
| .                                     |       |
| <b>Nüsslisalat „Grossmutterart“</b>   |       |
| Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons | 17.-  |
| <b>Herbstsalat</b>                    | 19.50 |
| Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben   |       |
| Serviert mit Wildschweinrohschinken   |       |

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

## **Vorspeisen**

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 21.-  
*Getrocknete Pflaumen, Baumnüssen  
und Bergkäse*

Toast "Hubertus" 18.50  
*Rehgeschnetzelttes mit Pilzen und Trauben  
Auf getoastetem Brot serviert*

Balchenknusperli im Bierteig gebacken 17.50  
*Serviert mit Hausgemachter Tartaresauce*

## **Hausspezialitäten**

### **Goldgräberteller**

39.-

Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen  
Serviert mit Gemüse

### **Rinds-Entrecôte**

45.-

„Cafe de Paris“  
Serviert mit Gemüse

### **Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“**

46.-

Pikant gewürzt, mit Reis serviert

### **Rindsfilet "Combination"**

55.-

Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer  
Serviert mit Gemüse

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

## **Fische**

**Balchenfilets Ascona** 39.-  
in Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

**Balchenfilets „Mandeln“** 39.-  
in Butter gebraten serviert mit gehobelten Mandeln

**Balchenfilets im Bierteig gebacken** 39.-  
Mit Hausgemachten Tartaresauce

**Seezungenfilets „meunière“** 56.-  
In Butter gebraten mit Zitronenscheibchen serviert

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl:  
Salzkartoffeln oder Reis*

## **Klassiker**

### Vom Schwein:

|                          |      |
|--------------------------|------|
| <b>Schnitzel paniert</b> | 26.- |
| Pommes frites            |      |

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce</b> | 27.50 |
| Nüdeli                                 |       |

### Vom Kalb:

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| <b>Cordon - bleu "Classic"</b>               | 45.- |
| Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse |      |
| Serviert mit Gemüse und Pommes frites        |      |

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>Wienerschnitzel</b>                | 43.- |
| Dünnes Kalbsschnitzel paniert         |      |
| Serviert mit Gemüse und Pommes frites |      |

## **Wildgerichte** „aus regionaler Jagd“

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| <b>Rehpfeffer „Jägerart“</b>             | 34.50 |
| Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli |       |

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| <b>Rehschnitzel „Mirza“</b>              | 46.- |
| Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli |      |

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <b>Rehgeschnetzeltes „Diana“</b> | 38.- |
| Spätzli und Früchte              |      |

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <b>Rehgoulasch „Stronganoff“</b> | 41.- |
| Spätzli                          |      |

**ab 2 Personen:**

pro Person

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| <b>Rehrücken „Baden-Baden“</b>           | 62.- |
| Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli |      |

Alle unsere Wildbeilagen werden bei uns Hausgemacht.

## **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**

### **Wilder Vegeteller**

31.-

Spätzli, Rotkraut  
und Wildbeilagen  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen  
eine nicht vegetarische Pilzsauce dazu

### **Bunter Gemüseteller**

28.-

Serviert mit Croquetten

### **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