

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie ihnen gerne)	8.-
Rinds-Kraftbrühe mit Sherry	9.50
Sellerie-Birnencrèmesuppe	12.-
Sellerie-Birnencrèmesuppe mit Crevette	18.-

Salate

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50
.	
Nüsslisalat „Grossmutterart“	
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons	16.-

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

Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio <i>Getrocknete Pflaumen, Baumnüssen und Bergkäse</i>	19.50
Pilzschnitte <i>Pilze auf getoastetem Brot serviert</i>	17.50
Balchenknusperli im Bierteig gebacken <i>Serviert mit Hausgemachter Tartaresauce</i>	17.50

Hausspezialitäten

Goldgräberteller 38.-

Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Serviert mit Gemüse

Rinds-Entrecôte 44.-

„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

Fische

Balchenfilets Ascona 38.-
in Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

Balchenfilets „Mandeln“ 38.-
in Butter gebraten serviert mit gehobelten Mandeln

Balchenfilets im Bierteig gebacken 38.-
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:

Schnitzel paniert	26.-
Pommes frites	
Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce	27.50
Nüdeli	

Vom Kalb:

Cordon - bleu "Classic"	45.-
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse	
Serviert mit Gemüse und Pommes frites	
Wienerschnitzel	43.-
Dünnes Kalbsschnitzel paniert	
Serviert mit Gemüse und Pommes frites	
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart"	39.-
Vom Kalbsbäggli mit Rösti	
Kalbsleberli in Butter gebraten	38.-
Rösti	

Die Empfehlungen vom Chef

ab 2 Personen:

Châteaubriand	pro Person	61.-
Doppeltes Rindsfilet		
Gemüse garnitur		

Rinds-Entrecôte double	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

Monats-Hit

Rauchlachs, Meerrettich, Avocado

Rindsfilet-Médaille

„Bourguignon“

serviert mit diversen Saucen

Croquetten und Gemüse

Gilde Dessert « Sélection Schoggimousse »

Vom Pâtisserie-Weltmeister Rolf Mürner

CHF 75.-



Vegetarische Gerichte

Kräuterseitling-Ravioli

Serviert mit Gemüse

25.-

Bunter Gemüseteller

Serviert mit Croquetten

27.-

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