

## **Hausgemachte Suppen**

Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie ihnen gerne)	8.-
Rinds-Kraftbrühe mit Sherry	10.50
Sellerie-Apfelcrèmesuppe	12.-
Sellerie-Apfelcrèmesuppe 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.-

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

## **Vorspeisen**

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

Pilzschnitte 18.50  
*Pilze auf getoastetem Brot serviert*

Balchenknusperli im Bierteig gebacken 18.50  
*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>	46.-
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	
<b>Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart"</b>	39.-
Vom Kalbsbäggli mit Rösti	
<b>Kalbsleberli in Butter gebraten</b>	38.-
Rösti	

## **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**

### **Bergkräuter-Mascarponerisotto**

Serviert mit Gemüse

26.-

### **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