

Suppen

Kraftbrühe mit Ei	7.50
Kraftbrühe mit Sherry	9.50
Marronicrèmesuppe	9.50
Kürbisschaumsüppchen	10.-
Kürbisschaumsüppchen mit Crevette	15.50

Salate

Saisonsalat	8.-
Blattsalat mit Speck und Croûtons	9.50
Gemischter Salat	10.-
Nüsslisalat mit Ei	9.50
Nüsslisalat an Walnuss-Vinaigrette Mit Feigen und Wildschweinschinken	14.50

Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 15.50
mit Bergkäse, Feigen und Baumnüssen

Pilzschnitte 13.50
Mit frischen Waldpilzen
Auf Toast serviert

Toast "Hubertus" 17.50
Rehgeschnetzelttes mit Pilzen und Trauben
Auf Toast serviert

Balchenknusperli 15.50
Serviert mit Tartaresauce

Hausspezialitäten

Cordon - bleu "Classic" 39.-
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Saltimbocca alla romana, Risotto 36.-
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Kalbsschnitzel "Bad Schwarzenberg" 39.-
Nach altem Hausrezept
gefüllt mit Schinken und Pilzen

Rinds-Entrecôte 39.-
„Cafe de Paris“ serviert mit Gemüse

Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“ 43.-
Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Rindsfilet "Combination" 49.-
Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer

Fische

Eglifilets gebacken 36.-

Mit Tartaresauce

Eglifilets in Butter gebraten 36.-

Mit Zitronenscheiben garniert

Balchenfilets „Ascona“ 35.-

In Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

Balchenfilets Banane 35.-

In Butter gebraten mit Bananenscheiben serviert

Seezungenfilets 52.-

In Butter gebraten mit Mandeln serviert

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

Klassiker

Vom Schwein:

Schnitzel paniert 23.-
Pommes frites

Rahmschnitzel 25.-
Nüdeli

Schweinssteak 29.-
Pommes frites und Gemüse

Vom Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart" 35.-
Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 33.-
Rösti

Wildgerichte

Rehpfeffer „Jägerart“ 29.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Rehschnitzel „Mirza“ 40.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Gefülltes Rehschnitzel mit Pilzen 41.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Rehgeschnetzeltes „Diana“ 32.-
Spätzli und Früchte

Rehrückenmédailles 47.-
An Preiselbeerrahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Rehgoulasch „Stroganoff“ 43.-
Pikant gewürzt serviert mit Spätzli

ab 2 Personen: pro Person

Rehrücken „Baden-Baden“ 58.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Vegetarische Gerichte

Wilder Vegeteller Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen	24.-
Herbst-Risotto mit Feigen, Marroni und Baumnüssen	21.-
Bunter Gemüseteller Serviirt mit Croquetten	21.-

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