

Suppen

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

Salate

Saisonsalat	8.-
Gemischter Salat	10.-
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	13.50
Nüsslisalat an Walnuss-Vinaigrette Mit Feigen und Wildschweinschinken	15.50

Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 15.50
mit Bergkäse, Feigen und Baumnüssen

Toast "Hubertus" 17.50
*Rehgeschnetztes mit Pilzen und Trauben
Auf Toast serviert*

Balchenknusperli 15.50
Serviert mit Tartaresauce

Balchenfilet-Saltimbocca 16.-
Serviert auf Zitronenrisotto

Hausspezialitäten

Goldgräberteller Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen Gemüse und Pommes frites	34.-
Cordon - bleu "Classic" Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse	39.-
Saltimbocca alla romana, Risotto Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken	36.-
Kalbsschnitzel "Bad Schwarzenberg" Nach altem Hausrezept gefüllt mit Rohschinken und Pilzen	39.-
Rinds-Entrecôte „Café de Paris“ serviert mit Gemüse	39.-
Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“ Pikant gewürzt, mit Reis serviert	43.-
Rindsfilet "Combination" Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer	49.-

Fische

Eglifilets gebacken 37.-

Mit Tartaresauce

Eglifilets in Butter gebraten 37.-

Mit Zitronenscheiben garniert

Balchenfilets „Brünnelichrüz“ 36.-

Einfach super

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:

Geschnetzeltes "Zürcherart" 35.-
vom Kalbsbäggli
Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 33.-
Rösti

„Es het solang’s het“

Wildgerichte

Rehpfeffer „Jägerart“ 31.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

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

Rehgeschnetzeltes „Diana“ 34.-
Spätzli und Früchte

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

Rehgoulasch „Stroganoff“ 44.-
Pikant gewürzt serviert mit Spätzli

ab 2 Personen: pro Person

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

Vegetarische Gerichte

Wilder Vegeteller 24.50
Spätzli, Rotkraut
und Wildbeilagen

Herbst-Risotto 23.-
mit Feigen, Marroni und Baumnüssen

Bunter Gemüseteller 24.-
Serviert mit Croquettes

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