

## Hausgemachte Suppen

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

## Salate

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50
.	
<b>Nüsslisalat „Grossmutterart“</b>	
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons	16.-
<b>Herbstsalat</b>	19.50
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben Serviert mit Hirschmostbröckli	

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

## Vorspeisen

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio	19.50
<i>Getrocknete Pflaumen, Baumnüssen und Bergkäse</i>	
Toast "Hubertus"	18.50
<i>Rehgeschnetzelttes mit Pilzen und Trauben Auf getoastetem Brot serviert</i>	
Balchenknusperli im Bierteig gebacken	17.50
<i>Serviert mit Hausgemachter Tartaresauce</i>	

## **Hausspezialitäten**

**Goldgräberteller** 37.-

Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen  
Serviert mit Gemüse

**Rinds-Entrecôte** 42.-

„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“** 52.-  
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"** 44.-  
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse  
Serviert mit Gemüse und Pommes frites

**Wienerschnitzel** 42.-  
Dünnes Kalbsschnitzel paniert  
Serviert mit Gemüse und Pommes frites

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

**Rehpfeffer „Jägerart“** 34.50  
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

**Rehschnitzel „Mirza“** 46.-  
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

**Rehgeschnetzeltes „Diana“** 38.-  
Spätzli und Früchte

**Rehgoulasch „Stronganoff“** 39.-  
Spätzli

**ab 2 Personen:** pro Person

**Rehrücken „Baden-Baden“** 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**

28.-

Spätzli, Rotkraut  
und Wildbeilagen

Auf Wunschen servieren wir Ihnen  
eine nicht vegetarische Pilzsauce dazu

### **Bunter Gemüseteller**

25.-

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