



Oster-Menu 2022

Lauwarmer Pilz-Morchelsalat mit pochierter Lachsforelle
Kräutersauerrahm und Salatspitzen

Fr. 25.00

ooo

Spargelsüppchen mit Losterfer Wachtelei und Spargelspitzen

Fr. 16.00

ooo

Gebratenes Lamm-Nierstück unter der Bärlauchkruste
an Sesamjus
mit frittierten Kartoffelkrapfen und Kefen-Radiesligemüse

Fr. 46.00

ooo

Osterfladen mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Minzrahm

Fr. 15.00



4-Gang Menu

Fr. 96.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert auch Rohmilchkäse
von Maître Affineur Rolf Beeler auswählen
oder zusätzlich bestellen

+ Fr. 14.00

Schön sind Sie bei uns

Wir wünschen allen ein wunderschönes Osterfest.



Das Wein- und Geniesserhotel

Landhotel Hirschen 5015 Erlinsbach/Aarau
Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer