



Trüffelsuche im Aargauer Jura

Herbstgerichte 2025

Regionale Burgunder-Trüffel

Feine Trüffelnüdeli	als Vorspeise	29.00
mit Herbsttrüffel aus unserer Region (es git, solange's het)	als Hauptgericht	39.00

Suppe

Vegane, spicy Kürbissuppe mit Kokosmilch und seiner Einlage	16.00
---	-------

Vegi

Herbstteller	29.00
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Pilze, marinierter Kürbis mit Quitte und Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli	

Wildgerichte

Rehgeschnetzletes mit Pilzrahmsauce	45.00
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni	
Hirschschnitzel an Wildrahmsauce mit Likörweichseln	54.00
hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni	

unser Klassiker im Herbst

ab zwei Personen

Im Ofen gebratener Rehrücken mit Pilzen und Früchten	pro Person	78.00
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni Wildrahmsauce und Preiselbeeren		

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert;
erster Gang wird mit Früchten serviert, der zweite Gang wird aus der Küche mit Pilzen serviert

Das Reh und der Hirsch streiften durch die Wälder von Bayern und Österreich

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer