



KLASSIKER AM MITTAG

Bringen Sie für diese Gänge etwas Zeit mit...

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		11.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck	plus Fr. 4.00	15.00
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet Toast		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	29.50
Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot, dazu Anke	gross	42.00

Suppen

Tagessuppe		12.00
Aargauer Rüebli-suppe mit Ingwer parfümiert		16.00

Vegetarisch

Birnen-Baumnuss-Ravioli an Blauschimmelkäse-Sauce		27.00
--	--	-------

Fischgericht

Filet vom Zander aus Muhen an Kerbel-Weissweinsauce mit Weisssem Reis und Spinat		56.00
---	--	-------

Hauptgerichte

Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln		33.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		36.00
Gebratene Poulardenbrust an Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse		39.50
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter	160 g	55.00
Pommes Frites	200 g	67.00

Gut & Günstig

Pfister Märku's gebratener Horn Söli-Fleischkäse mit Spiegelei, Pommes frites und Blattspinat		24.00
Speuzer Rindsragout mit Zwiebelringen und Croutons Hausgemachte Spätzli		29.50

UNSERE WOCHENMITTAGS-MENUS

Für den eiligen Gast

Tagesempfehlung 32.50

Randensuppe

ooo

Schweinssteak unter der Kürbiskernkruste mit Jus
dazu Brotknödel und Marktgemüse

ooooo

Vegetarisches Menu 28.00

Spicy Gemüsecrèmesuppe

ooo

Nussbutterknödel mit gebratenen Pilzen

Rosenkohlblätter und Rahmsauce

Kleiner Tagessalat

ooooo

Lunch

Kürbiscarpaccio mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
hausgeräuchertes Rilette von der Forelle

Fr. 23.00

ooo

Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard

Tagessuppe

Fr. 12.00

ooo

Schweinsfilet im Speckmantel mit Jus
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Fr. 54.00

ooo

Vacheringlacé

mit Fruchtsalat

Fr. 16.00

oder

Rohmilchkäse von Rolf Beeler & Freunde

ooooo

4-Gang Lunch 89.00

3-Gang Lunch ohne Suppe 79.00

AUS UNSERER PÂTISSERIE

Klassiker

Coupe Beeren	13.00	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross
Coupe Danemark	13.00	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	16.00	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross

Glacé & Sorbets

Glacé:	Vanille, Schokolade, Haselnuss	pro Kugel	4.70
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge, Erdbeere		
	mit richtigem Schlagrahm	plus	3.00

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	16.50
	mittel	20.00
	gross	25.00

Mit Vergnügen empfehlen wir Ihnen den dazu passenden Wein oder beraten Sie, welcher Käse mit Ihrem Wein harmonisiert.

Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen





Unsere Spezial-Desserts

Kompott von Zwetschgen mit Vanilleglacé 15.00
Rahm und karamellisierten Nüssen

Süsser Dorfgeist 18.00
Dicke "Dulce di Leche" mit luftigem Maisgebäck von Tegerfelder Bio-Polenta
und "gesalzene Karamellglacé"

Für Schokoholix

Für unsere Schokoladendesserts verwenden wir Grand Cru
Schokolade von der Schoko-Manufaktur Felchlin, Schwyz

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade 17.50
mit Rahm

Hirschen's Zwetschgensteine 3.70 /Stk.
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert
Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns

auch „zum Mitnehmen“ im *Lädeli* erhältlich 4er Packung Take-Away 14.80
9er Packung Take Away 27.80

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert 16.00
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 16.00
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 12.00
Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

...Ort des kulinarischen Handwerks