

---

# STUBENTAFEL

---

Die besondere Gaumenfreude in der Auenstube  
unsere STUBENTAFEL  
...das Überraschungsmenü am Abend

Appetitlich angerichtete Platten mit feinen Köstlichkeiten  
laden in der Mitte des Tisches zum Teilen ein.  
Lassen Sie sich überraschen...

Ab 2 Personen, pro Person CHF 60.00



# VORSPEISEN

---

Schweizer Freiland Nüsslisalat  
mit Ei und Croûtons, Nüssen und Kernen  
15.50

Lauwarme Artischocken  
9.60

Crostini mit Brie und Thymian  
11.50

Chicoréesalat mit Datteln und Mandarinen  
an Haselnussdressing  
14.80

Carpaccio von Ofenranden mit frischem Meerrettich,  
Birnenwürfeln, Frischkäse und Kürbiskernen  
15.80

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten  
mit eingelegten Kürbiswürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
14.50

Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung  
dazu Scheiben vom Bündner Rohschinken  
15.50

Sous vide gegarter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce  
15.50



# HAUPTGÄNGE

---

## Surf and Turf

Kleines Rindsfilet und Bio Black Tiger Crevetten  
an hausgemachter Kräuterbutter  
auf Tagliatelle mit Gemüse

52.00

Schweinefiletmedaillons an Rahmsauce  
dazu Kartoffelgratin und Bohnen mit Speck

38.00

Rosa gebratenes Lammnierstück  
an Portweinjus

serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

46.00

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelkruste  
auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln

37.50

## Ricotta Randenravioli

mit Haselnussbutter und Ofenrandenwürfel

27.50

Hausgemachte Serviettenknödel  
an Rahmsauce mit frischem Meerrettich  
dazu gebratene Spitzkohlstreifen

28.50



# DESSERTS

---

Brownie mit Sauerrahmglace  
und warmer Doppelrahm-Caramelsauce  
13.50

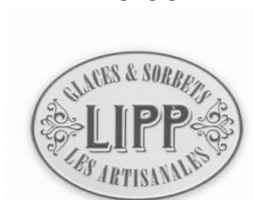
Emmentaler "Merängge"  
mit Vanilleglace und Schlagrahm  
10.50

Coupe Dänemark  
11.50

Schokoladorsbet mit Eierlikör  
9.80

Erdbeersorbet mit Prosecco  
10.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune  
10.50



Glace & Sorbet von Lipp Berikon

Crème Glacés:  
Bourbon-Vanille / Kokosnuss / Sauerrahm

Sorbets:  
Schokolade / Erdbeere / Zwetschge

pro Kugel 4.50  
extra Rahm 1.80



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

# INFORMATIVES

---

Wir bitten Sie darum uns vor Ihrer Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Zögern Sie nicht, uns schon vor Ihrem Besuch zu kontaktieren, damit wir explizit auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingehen können und für Sie somit keine unnötige zusätzliche Wartezeit entsteht.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Herzlichst, Ihre Gastgeber Sabine & Pascal Jacky

## Fleischdeklaration:

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rindsfilet: Paraguay

Lamm: Irland

Crevetten: BIO, Mangroven Vietnam

Zander: Estland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.