

Nächste Spezialwoche:

VEGI STUBENTAFEL

Vom 16. April bis 20. April
Immer abends ab 2 Personen

Reservieren Sie rechtzeitig

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

Bunter Blattsalat

11.50

Lauwarme Artischocken

10.50

Tagessuppe

9.50

Crostini mit Brie und Thymian

12.00

Kalbscarpaccio mit Parmesansplittern,
getrockneten Tomaten und Barrique Balsamico

18.50

Knackiger Fenchelsalat mit Orangenwürfeln
an Zitrusfruchtdressing

14.00

MSC Crevettencocktail an fruchtiger Sauce
auf Salatbeet

17.50

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten
mit marinierten Tomatenwürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80

Sous vide gegerter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce

16.00



HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rindsroulade
gefüllt mit Speck, Essiggurken und Senf
dazu Kartoffelstock und Saisongemüse
42.00

Kurzgebratene Kalbsleberli
an Kräuter-Marsalajus
serviert mit Butterrösti
42.50

Rosa gebratene Entenbrust
an Orangenjus
mit Tagliatelle und Saisongemüse
35.50

Gebratene MSC Schellfischfilets
an gelber Thaicurrysauce mit Gemüse
dazu Jasminreis
34.50

Tortelli mit Ricotta-Peperonifüllung
an zweifarbiger Peperonisauce
27.50

Bramata im Brikteig
mit buntem Ofengemüse
und Zitronen-Kräuter-Ricotta
30.50



DESSERTS

Brownie mit Sauerrahmglace
und warmer Doppelrahm-Caramelsauce
14.00

Emmentaler "Merängge"
mit Vanilleglace und Schlagrahm
11.50

Coupe Dänemark
11.80

Schokoladorsorbet mit Eierlikör
10.50

Erdbeersorbet mit Prosecco
11.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
11.50

Glace & Sorbet von Artisanales Jäger, Berikon

Crème Glacés:
Bourbon-Vanille, Kokosnuss, Sauerrahm

Sorbets:
Schokolade, Erdbeere, Zwetschge

pro Kugel 4.80

extra Rahm 1.80

extra Schoggisauce 2.50

extra Doppelrahm-Caramelsauce 3.20



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

Ente: Frankreich

Crevetten: MSC, Dänemark

Schellfisch: MSC, Island

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier

