

Nächste Spezialwoche:

## SPARGEL STUBENTAFEL

Vom 21. Mai bis 25. Mai 2024

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

Carpaccio vom Kalbszüngli mit Senf-Honig-Vinaigrette,  
fermentierten Radiesli, roten Zwiebeln und Baumnüssen

16.00

Spargel-Couscous-Salat  
mit bunten Cherrytomaten und Kräutern

16.00

Calamares al ajillo  
mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Peterli

17.50

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten  
mit marinierten Tomatenwürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80

Sous vide gegarter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce

16.00



# HAUPTGÄNGE

---

Sous vide gegartes Bürgermeisterstück vom Kalb  
an Rotweinjus  
serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse  
46.50

Saltimbocca von der Pouletbrust  
an Rahmsauce  
dazu Ofenkartoffeln und Saisongemüse  
36.80

Kalbsnierli an Cognacrahmsauce  
mit hausgemachten Tagliolini und Saisongemüse  
28.50

Gebratene Schweizer Felchenfilets mit Nusspesto  
auf Schwarzaugenbohnen  
dazu Gurkengemüse mit Crème Fraîche und Dill  
44.00

Fenchel aus dem Ofen  
gefüllt mit Tomatenwürfeln, Feta,  
Oliven, Kapern und Basilikum  
auf Weizenrisotto  
28.50

Spargelragoût auf hausgemachten Serviettenknödeln  
mit confierten Cherrytomaten und Kräuteröl  
32.50



# 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

Passionsfruchtsorbet mit Vodka  
11.50

## Glace & Sorbet von Artisanales Jäger, Berikon

Crème Glacés:  
Bourbon-Vanille, Haselnuss, Sauerrahm

Sorbets:  
Schokolade, Erdbeere, Passionsfrucht

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

Poulet: Schweiz

Felchen: Schweiz

Calamares: Italien

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freilandeier

