

Nächste Spezialwoche:

**CORDON BLEU**

Vom 18. Juni bis 22. Juni

Immer am Abend

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

Geräuchertes Tatar von bunten Rüebl  
mit frittiertem Rucola und geröstetem Hausbrot

15.90

Pulposalat mit Tomate, Fenchel, schwarzen Oliven  
und frischen Kräutern

18.50

Büffelmozzarella mit bunten Cherrytomaten auf Salatbeet  
verfeinert mit extra vergine Olivenöl und Balsamico

15.50

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten  
mit marinierten Tomatenwürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80

Sous vide gegerter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce

16.00



# HAUPTGÄNGE

---

Tagliata vom rosa gebratenen Rindshuftsteak  
mit Joghurt-Zitronen-Kräuterdip  
auf Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen  
46.50

Spaghetti Pancetta  
Pasta mit Tessiner Bauchspeck,  
Rahmsauce und Parmesan  
28.50

Auenstube Currywurst  
dazu Pommes Frites und Gurkensalat mit Dill  
29.50

Gebratenes ASC Saiblingsfilet  
an Pommery-Senfsauce  
serviert mit schwarzem Reis und Saisongemüse  
38.80

Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chilli Sauce  
serviert mit buntem Blattsalat  
und Wassermelonenwürfeln  
27.80

Tomaten-Mozzarella Tortelli  
mit bunten Cherrytomaten, Pinienkernen  
und Basilikumöl  
27.50



# 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:

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rindshuft: Uruguay

Saibling: ASC, Island

Pulpo: Italien

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier

