

Unsere nächste Spezialwoche:

ASIA STUBENTAFEL

Vom 29. August bis 7. September
immer abends ab 2 Personen

Wir freuen uns auf Ihre Reservation
und bitten darum, uns Allergien oder Unverträglichkeiten
im Vorfeld mitzuteilen



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

Brotsalat mit grillierten Zucchetti,
Tomaten, Parmesan und Quark

15.50

Cremiges Rauchlachstatar mit Schnittlauch
auf Gurkencarpaccio verfeinert mit Barrique Balsamico

18.50

Büffelmozzarella mit marinierten Wassermelonenwürfeln
und bunten Cherrytomaten

15.50

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten
mit marinierten Tomatenwürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80

Sous vide gegarter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce

16.00



HAUPTGÄNGE

Schweineschnitzel Wiener Art
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat
34.80

Hausgemachte Tagliolini mit Rindsfiletstreifen,
bunten Cherrytomaten, Basilikum und Parmesan
44.50

Gebratenes Schweizer Guibert Forellenfilet
mit Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Saisongemüse
39.00

Ravioli mit Basilikum-Pinienkernfüllung,
gebratenen Auberginenwürfeln, getrockneten Tomaten,
Parmesan und Oregano
28.50

Gebackener Blumenkohl im Tempurateig
mit pikantem Dip
serviert mit grossem, buntem Blattsalat
27.50



DESSERTS

Brownie mit Sauerrahmglace
und warmer Doppelrahm-Caramelsauce
14.00

Emmentaler "Merängge"
mit Vanilleglace und Schlagrahm
11.50

Coupe Dänemark
11.80

Schokoladensorbet 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

Fleisch- und Brotdeklaration:

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rindsfilet: Irland

Rauchlachs: Norwegen (Zucht)

Forelle: Schweiz (Zucht)

Brot: Deutschland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier

