

## Chateaubriand Menü

vom 2.12 bis 21.12

immer abends ab 2 Personen

**-auf Vorbestellung-**

Schweizer Freiland Nüsslisalat  
mit Croûtons, Nüssen und Kernen

\*\*\*

Chateaubriand in 2 Gängen serviert

mit Sauce Béarnaise

Pommes Frites und Gemüse

\*\*\*

Grandmarnier Parfait

pro Person CHF 89.00

# VORSPEISEN

---

Kürbiscrèmesuppe

9.80

Lauwarme Artischocken

10.50

Crostini mit Brie und Thymian

12.00

Rehterrine mit Wacholder

serviert mit Sauce Cumberland und Salatbouquet

17.50

Salat vom roten Kabis

mit karamellisierten Maroni

14.00

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten

mit marinierten Kürbiswürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80

Geräucherte ASC Forellenfiletstreifen

auf Apfel-Ofenranden-Tatar mit frischem Meerrettich

17.50

Herbstlicher Salat mit eingemachten Eierschwämmli und Birnenwürfeln

garniert mit Hüttenkäse und Granatapfelkernen

16.00



# CORDON BLEUS

---

Alle unsere Cordon Bleus sind aus Schweizer Kalbfleisch,  
welches wir von der Metzgerei Ziegler aus Oerlikon beziehen.

Klassisches Cordon Bleu  
gefüllt mit Gruyère und Buurehamme

\*\*\*

Knobli Cordon Bleu  
gefüllt mit Freiburger Vacherin, Rohschinken und Knoblauch

\*\*\*

Walliser Cordon Bleu  
gefüllt mit Fondue und Walliser Trockenfleisch

\*\*\*

Rustikales Cordon Bleu  
gefüllt mit Camembert, Bündnerfleisch,  
Röstzwiebeln und Dijon Senf

\*\*\*

Auenstube Cordon Bleu  
gefüllt mit Sternenberger Käse und Schwarzwälder Schinken

Jedes Cordon Bleu 47.50

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl,  
jede weitere Beilage 6.50

Pommes Frites, Ofengemüse,  
Thymian-Ofenkartoffeln, bunter Blattsalat



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# HAUPTGÄNGE

---

Vegetarisches Cordon Bleu  
Wirsingblätter gefüllt mit Büffelmozzarella  
und getrockneten Tomaten  
serviert mit buntem Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen  
30.50

Saltimbocca von der Alpstein Pouletbrust  
mit Rahmsauce  
dazu Ofenkartoffeln und Saisongemüse  
38.00

Cremiges Randenrisotto  
mit gerösteten Haselnüssen  
29.00

Kürbisravioli in Butter geschwenkt mit Miso-Kürbis aus dem Ofen  
und gerösteten Kürbiskernen  
29.00



# 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

## Fleisch- und Brotdeklaration:

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poluet: Schweiz

Reh: Schweiz

Hirsch: Österreich

ASC Forellenfilet: Dänemark, Zucht

ASC Saibling: Island, Zucht

Brot: Deutschland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.