

## 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

# 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



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# VORSPEISEN

---

Schweizer Freiland Nüsslisalat  
mit Ei und Croûtons, Nüssen und Kernen

15.80

Lauwarme Artischocken

10.50

Crostini mit Brie und Thymian

12.00

Carpaccio von Ofenranden mit frischem Meerrettich,  
Birnenwürfeln, Frischkäse und Kürbiskernen

16.20

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten  
mit marinierten Kürbiswürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80

Streifen vom Schottischen Rauchlachs  
auf Salatbeet mit Honig-Senf-Dillsauce

18.50

Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung  
garniert mit Scheiben vom Bündner Rohschinken

16.50

Sous vide gegarter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce

16.00



# HAUPTGÄNGE

---

## Surf and Turf

Kleines Rindsfilet und Bio Black Tiger Crevetten  
an hausgemachter Kräuterbutter  
mit Pommes Frites und Saisongemüse

54.00

Schweinefiletmedaillons an Rahmsauce  
serviert mit Kartoffelgratin  
und Karotten-Birnengemüse aus dem Ofen

42.00

Rosa gebratene Entenbrust  
an Granatapfeljus  
serviert mit Tagliatelle und Saisongemüse

45.50

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelkuste  
auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln

38.80

Ricotta-Randenravioli  
mit Haselnussbutter und Ofenrandenwürfel

29.00

Hausgemachte Serviettenknödel  
an Rahmsauce mit frischem Meerrettich  
dazu gebratene Spitzkohlstreifen

31.50



# 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

Zwetschensorbet mit Vieille Prune

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

Rauchlachs: Schottland, Zucht

Rindsfilet: Paraguay

Crevetten: BIO, Vietnam

Ente: Frankreich

Zander: Estland, Wildfang

Brot: Deutschland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freilandeier





Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.