

Nächste Spezialwoche:

Schwäbisches Menü

vom 28. Januar bis 1. Februar 2025

immer am Abend

Gruss aus der Küche

\*\*\*

Maultaschen in der Brühe

\*\*\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Bratensauce

serviert mit hausgemachten Spätzle

und Speckbohnen

\*\*\*

Schwärzwälder Kirschtorte

pro Person CHF 72.00

# 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 64.00



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# VORSPEISEN

---

Bunter Blattsalat

11.80

Lauwarme Artischocken

10.60

Crostini mit Brie und Thymian

12.00

Auberginen-Involtini mit Mozzarella gefüllt,  
überbacken mit Tomatensauce und Parmesan

15.00

Chicoréesalat mit Datteln und Mandarinen  
an Haselnussdressing

14.80

Geräucherte Forellenfiletstreifen auf Federkohlsalat  
mit Apfel und Mandel

16.80

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten  
mit marinierten Kürbiswürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80

Sous vide gegerter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce

16.50



# HAUPTGÄNGE

---

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte  
mit Café de Paris überbacken  
dazu Pommes Frites und Saisongemüse  
49.00  
extra extra extra viel Kräuterbutter + 5.00

Sous vide gegarter Kalbshals an Rahmsauce  
serviert mit Butternudeln  
und gebratenem Federkohl mit Haselnüssen  
39.50

Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone  
dazu Ofenkartoffeln (30 Minuten)  
„Es hät so lang`s hät“  
39.80

Pochiertes Heilbuttfilet  
an Zitronenrahmsauce mit Kapern  
serviert mit Venerereis und Saisongemüse  
38.50

Taleggioravioli an Safransauce  
mit Blumenkohl aus dem Ofen  
32.00

Blätterteigpastetli  
mit cremigem, buntem Gemüse  
und Balsamico-Kräuter-Champignons  
28.50



# DESSERTS

---

Brownie mit Sauerrahmglace  
und warmer Doppelrahm-Caramelsauce  
14.00

Emmentaler "Merängge"  
mit Vanilleglace und Schlagrahm  
12.00

Coupe Dänemark  
12.50

Schokoladorsorbet mit Eierlikör  
11.50

Erdbeersorbet mit Prosecco  
12.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune  
12.50

## Glace & Sorbet von Artisanales Jäger, Berikon

Crème Glacés:  
Bourbon-Vanille / Haselnuss / Sauerrahm

Sorbets:  
Schokolade / Erdbeere / Zwetschge

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

Rauchforelle: ASC, Dänemark, Zucht

Rindsentrecôte: Uruguay

Mistkratzerli: Schweiz

Heilbutt: Niederlande, Wildfang

Brot: Deutschland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.