

Valentinstagsmenü 14. Februar 2025

Rauchlachs auf buntem Wintersalat an Granatapfel-Vinaigrette

oder

Rauch-Karottenstreifen auf buntem Wintersalat an Granatapfel-Vinaigrette

Sous-vide Rinds-Flat Iron Steak an Kräuterjus

auf Wurzelgemüsejulienne

mit Paprika-Kartoffeln

oder

Hülsenfrüchte-Parmesan Tätschli

an Safransauce

auf Wurzelgemüsejulienne

mit Paprika-Kartoffeln

Heisse Liebe 2.0

Hausgemachtes Vanilleparfait

mit heißen Himbeeren

Menü Fleisch p.P. 69.00 / Menü Vegi p.P. 60.00



Reservieren Sie rechtzeitig mit der Angabe ob Fleisch oder Vegi

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



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

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.