

Nächste Spezialwoche:

Vegi Stubentafel

Dienstag, 8. April bis Samstag, 12. April

immer abends ab 2 Personen

Rechtzeitige Reservation empfohlen

# VORSPEISEN

---

Bunter Blattsalat

11.80

Tagessuppe

9.50

Lauwarme Artischocken

10.60

Crostini mit Brie und Thymian

12.00

Kalbscarpaccio mit Parmesansplittern,  
getrockneten Tomaten und Barrique Balsamico

19.00

Hausgemachtes Randenhummus  
mit gerösteten Brotscheiben

14.50

MSC Crevettencocktail an fruchtiger Sauce  
auf Salatbeet

17.50

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten  
mit marinierten Kürbiswürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80



# CORDON BLEUS

---

Alle unsere Cordon Bleu 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

\*\*\*

Scharfes Cordon Bleu  
gefüllt mit scharfem Maxx, Chorizo und Chillis

\*\*\*

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  
Mangoldblätter gefüllt mit Büffelmozzarella  
und getrockneten Tomaten  
serviert mit Ratatouille und Thymian-Ofenkartoffeln  
30.50

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb  
serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren  
40.50

Gebratene MSC Schellfischfilets  
auf gelber Thaicurrysauce mit Gemüse  
dazu Jasminreis  
35.00

Tortelli mit Ricotta-Peperonifüllung  
an zweifarbiger Peperonisauce  
29.00



# DESSERTS

---

Brownie mit Sauerrahmglace  
und warmer Doppelrahm-Caramelsauce  
14.00

Emmentaler "Merängge"  
mit Vanilleglace und Schlagrahm  
12.00

Coupe Dänemark  
12.50

Schokoladensorbet 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

Crevetten: MSC, Dänemark

Rindsentrecôte: Uruguay

Schellfisch: MSC, Island, Wildfang

Brot: Deutschland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freilandeier



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.