

Nächste Spezialwoche:

Vegi Stubentafel

Dienstag, 8. April bis Samstag, 12. April

immer abends ab 2 Personen

Rechtzeitige Reservation empfohlen

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

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

Sous vide gegerarter, 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

Geschmorte Rindsroulade
gefüllt mit Speck, Essiggurke und Senf
dazu Kartoffelstock und Saisongemüse
45.00

Kurzgebratene Kalbsleberli
an Kräuter-Marsalajus
serviert mit Butterrösti
44.00

Gebratene MSC Schellfischfilets
auf gelber Thaicurrysauce mit Gemüse
dazu Jasminreis
35.00

Tortelli mit Ricotta-Peperonifüllung
an zweifarbiger Peperonisauce
29.00

Bramata im Brikteig gebacken
mit buntem Ofengemüse
und Zitronen-Kräuter-Ricotta



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

Crevetten: MSC, Dänemark

Rindsentrecôte: Uruguay

Schellfisch: MSC, Island, Wildfang

Brot: Deutschland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier

