

Nächste Spezialwoche:

CORDON BLEU WOCHE

Von Dienstag, 24. Juni
bis Samstag, 28. Juni 2025
immer abends

Rechtzeitige Reservation empfohlen

STUBENTAFEL

Die besondere Gaumenfreude in der Auenstube
unsere SPARGEL STUBENTAFEL vom 6. bis 10. Mai
...das Überraschungsmenü am Abend

Appetitlich angerichtete Platten mit feinen Köstlichkeiten
RUND UM DIE KÖNIGIN DER GEMÜSE
laden in der Mitte des Tisches zum Teilen ein.
Lassen Sie sich überraschen...

Ab 2 Personen, pro Person CHF 70.00



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

11.80

Spargelcrèmesuppe

12.50

Lauwarme Artischocken

10.60

Crostini mit marinierten Spargelwürfeln

12.00

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef
mit Broccoli-Guacamole und fermentierten Radiesli

19.00

Spargel-Couscous-Salat
mit bunten Cherrytomaten und Kräutern

16.50

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten
mit marinierten Tomatenwürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

14.80



HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte
mit Café de Paris überbacken
dazu Pommes Frites und Saisongemüse

49.00

Extra, extra, extra viel Café de Paris + 5.00

Secreto vom Schwein an Rahmsauce
serviert mit Tagliatelle und gemischtem Spargel

38.00

Spargelragoût mit hausgemachten Serviettenknödeln,
confierten Cherrytomaten und Kräuteröl

34.00

Taleggio-Ravioli
mit Salbeibutter und buntem Gemüse

28.00



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

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

Pouletbrust: Schweiz

Rindsentrecôte: Uruguay

Calamares: Italien, Wildfang

Forelle: Schweiz, Zucht

Brot: Deutschland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.