

Nächste Spezialwoche:

CORDON BLEU WOCHE

Dienstag, 10. März bis Samstag, 14. März
jeweils am Abend

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 66.00



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat

12.20

Lauwarme Artischocken

11.00

Crostini mit Brie und Thymian

13.50

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

15.40

Chicoréesalat mit Datteln und Mandarinen
an Haselnussdressing

15.00

Rinds-Tatar mit getoastetem Hausbrot

22.50 / 39.50

Geräucherte Forellenfiletstreifen auf Federkohlsalat
mit Apfel und Mandel

18.00

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten
mit marinierten Kürbiswürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

15.00

Sous vide gegarter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce

16.90



Auenstube Café de Paris

Rosa gebratenes Rinds- Entrecôte
mit Café de Paris überbacken
serviert mit Pommes frites und Saisongemüse
51.00

auch als Surf and Turf

Bio Riesen-Crevette Blacktiger pro Stück + 4.70

Vegetarisches Hülsenfrüchte-Karotten-Steak
mit Café de Paris überbacken
serviert mit Pommes frites und Saisongemüse
39.50

Extra, extra, extra viel Café de Paris + 5.80



HAUPTGÄNGE

Sous vide gegarter Kalbshals an Rahmsauce
serviert mit Butternudeln
und gebratenem Federkohl mit Haselnüssen
43.50

Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone
dazu Ofenkartoffeln (30 Minuten)
„Es hät so lang`s hät“
41.00

Pochiertes Heilbuttfilet
an Zitronenrahmsauce mit Kapern
serviert mit Venerereis und Saisongemüse
39.80

Taleggioravioli an Safransauce
mit Blumenkohl aus dem Ofen
32.50

Blätterteigpastetli
mit cremigem, buntem Gemüse
und Balsamico-Kräuter-Champignons
29.50



DESSERTS

Brownie mit Sauerrahmglace
und warmer Doppelrahm-Caramelsauce

14.50

Emmentaler "Merängge"
mit Vanilleglace und Schlagrahm

12.50

Coupe Dänemark

12.80

Schokoladorsorbet mit Eierlikör

11.80

Himbeersorbet mit Prosecco

12.80

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

12.80

Glace & Sorbet von Artisanales

Crème Glacés:

Bourbon-Vanille / Matcha Grüntee / Sauerrahm

Sorbets:

Schokolade / Himbeere / Zwetschge

pro Kugel 4.90

extra Rahm 1.90

extra Schoggisauce 2.80

extra Doppelrahm-Caramelsauce 3.50



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 Freilandeier



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.