NÄCHSTE SPEZIALWOCHE:

ASIA STUBENTAFEL

vom 03.09. bis 12.09.2026

immer abends ab 2 Personen

-Wir bitten um Vorbestellung –

Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien

ebenfalls im Voraus mit

STUBENTAFEL

Die besondere Gaumenfreude in der Auenstube
unsere STUBENTAFEL
...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 66.00

Restaurant Auenstube

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat
12.20

Lauwarme Artischocken
11.00

Crostini mit Oliven-Feigentapenade
14.00

Gebackene Kichererbsenbällchen
serviert mit Salatbouquet, fermentierten Radiesli
und Jogurt-Sesam-Dip
16.00

Cremiges Rauchlachstatar mit Schnittlauch
auf Gurkencarpaccio verfeinert mit Barrique Balsamico
19.80

Büffelmozzarella mit marinierter Wassermelone
und bunten Cherrytomaten
16.00

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten
mit Tomatenwürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl
15.00

Sous vide gegarter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce
16.90

Restaurant Auenstube

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

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

Restaurant Auenstube

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

HAUPTGÄNGE

Pasta della nonna anatra
Casarecce mit gezupftem Entenragoût,
Gemüsewürfel und Parmesan
34.80

Rinds-Tatar mit getoastetem Hausbrot
22.50 / 39.50

Gebratenes ASC Saiblingsfilet
an Pommery-Senfsauce
serviert mit Venerereis und Saisongemüse
39.00

Kartoffelgnocchi
mit Basilikumpesto, Parmesan und Pinienkernen
garniert mit Parmesan-Chips
29.50

Vegetarische Frühlingsrollen
mit Sweet-Chilisauce
serviert mit buntem Blattsalat
und Melonenwürfel
29.00

Restaurant Auenstube

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

DESSERTS

Brownie mit Sauerrahmglace
und warmer Doppelrahm-Caramelsauce
14.50

Emmentaler “Merängge“
mit Vanilleglace und Schlagrahm
12.50

Coupe Dänemark
12.80

Schokoladensorbet mit Eierlikör
11.80

Himbeersorbet mit Prosecco
12.80

Aprikosensorbet mit Schuss
12.80

Glace & Sorbet von Artisanales

Crème Glacés:
Bourbon-Vanille / Matcha Grüntee / Sauerrahm

Sorbets:
Schokolade / Himbeere / Aprikose

pro Kugel 4.90
extra Rahm 1.90
extra Schoggisauce 2.80
extra Doppelrahm-Caramelsauce 3.50

Restaurant Auenstube

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

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: CH
Kalb: CH
Schwein: CH
Poulet: CH
Rauchlachs: ASC NO, Zucht
Rindsentrecôte: UY
Riesencrevetten: BIO, Mangroven, VN, Zucht
Saiblingsfilet: ASC IS, Zucht
Ente: FR
Brot: DE

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freilandeier

Restaurant Auenstube

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.