



Herzlich Willkommen. Wir freuen uns sehr, Sie heute am Muttertagwochenende bei uns als Gast zu Begrüssen. Wir wünschen Ihnen einen schönen und gemütlichen Aufenthalt bei uns und "härzlich en Guete".

Herzlichen Dank dass Sie bei uns zu Gast sind.



Herzlichst, Ihre Gastgeber
Karin Hauenstein-Birchmeier
Michael Hauenstein

Muttertagsmenü vom 12. Mai 2024



Hausgemachte Kräuterfrischkäseterrine begleitet von einem Frühlingsblattsalat
an einem Oliven-Zitronendressing



Grüenspargelcrèmesuppe mit Spargeleinlage und Rahmhübli



Kalbshuftmedaillon mit einer Morchelrahmsauce dazu
neue Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

oder

Gebratener Sockeye-Wildlach mit einer Zitronensauce auf Spargeln serviert
dazu neue Bratkartoffeln (Lachs importiert durch Linus Egger, Kirchdorf)

oder

Vegi: Hausgemachte Spargelravioli auf Frühlingsgemüse und einer Beurre blanc



Hausgemachter Choco-Brownie mit frischen Beeren und Sauerrahmglacé

Menü Fleisch & Fisch à Fr. 89.00 (3/4 Portion à Fr. 79.00) / Menü Vegi: Fr. 76.00

Unsere à la carte Karte

Zum Aföh

Gemischter Salat mit French oder Balsamico Dressing	Fr. 12.00
Hausgemachte Kräuterfrischkäseterrine begleitet von einem Frühlingsblattsalat mit einem Oliven-Zitronendressing	Fr. 15.00
Grüenspargelcrèmesuppe mit Spargel einlage und Rahmhübli	Fr. 14.00

Hauptgänge

Cordon bleu classic serviert mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 33.00
Pouletcordonbleu gefüllt mit Rohschinken, grünem Spargel und Taleggio dazu Pommes frites und Gemüse	Fr. 36.00
Kalbshuftmedaillon mit einer Morchelrahmsauce serviert mit neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse	Fr. 47.00
Gebratener Sockeye-Wildlachs mit einer Zitronensauce auf aargauer Spargeln serviert dazu neue Bratkartoffeln	Fr. 47.00
Kalbsgeschnetzeltes Bombay mit Butterreis und frischen Früchten	Fr. 43.00
Vegi – Hausgemachte Spargelravioli auf Frühlingsgemüse dazu eine Beurre Blanc	Fr. 33.00

Desserts

Hausgemachter Choco-Brownie mit Beeren und Sauerrahmglacé	Fr. 14.00
Ananas-Kuchen mit Kokosglacé und Früchten serviert (vegan)	Fr. 14.00
Lüggemer Eiskaffee – unser Geheimtipp	Fr. 14.00
Sorbet Zwetschge – Zwetschgensorbet mit vieille prune	Fr. 14.50
Coupe Danemark – Vanilleglacé mit warmer Schoggisauce und Rahm	Fr. 14.00
Nei, i mag nömmе! 3 Champagnertruffes vom Sonnebeck	Fr. 5.90