

1

Salat im Glas

\*\*\*

In Folie gegartes Seesaibling-Filets  
an raffiniertem Kräuterschaum,  
serviert mit Petersilienkartoffeln  
und kleinem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Holunder-Parfait  
auf frischem Früchte-Mosaik

\*

45.50

---

2

Kürbiscremesuppe mit Balsamico

\*\*\*

Grilliertes Schweinsfilet  
an sämiger Eierschwämmli-  
sauce, dazu Ankenüdeli  
und frisches Gemüse vom Markt

\*\*\*

Thurgauer Süessmostcreme  
mit Zwetschgen-Kompott

\*\*\*

47.50

---

3

Nüsslisalat „Jäger Art“  
an Tessiner Feigensenf-Dressing

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken  
an süsser Preisselbeersauce,  
serviert mit hausgemachten Eierspätzli,  
Rotkraut, Rosenkohl  
und glasierten Marroni

\*\*\*

Erfrischendes Birnenmousse  
mit Schokolade

\*\*\*

54.50

4

Knackiger Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Saftige Schweizer Pouletbrust  
mit einer Haselnuss Käsekruste  
an süsser Blütenhonigsauce dazu  
gedörrter Obstreis

\*\*\*

Hausgemachte Waldbeercreme

\*\*\*

35.50

---

5

Aargauer Rüeblisuppe mit Quark

\*\*\*

Mariniertes Kalbsvoressen nach Försterart  
dazu hausgemachte Eierspätzli  
und bunter Gemüse garnitur

\*\*\*

Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce

\*\*\*

41.00

---

6

Lauchcrèmesuppe Bauernart

\*\*\*

Zarter Kalbshohrücken an feiner Pilzrahmsauce  
serviert mit Bandnudeln  
und saisonaler Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelchöpfli

\*\*\*

51.50

7

Bunter Blattsalat an Tessiner Feigensenfsauce

\*\*\*

Zartes Kalbsgeschnetzeltes  
nach Zürcher-Art  
Ankenüdeli  
und frisches Marktgemüse

\*\*\*

Traubenquarkcreme

\*\*\*

43.00

---

8

Knackiger Wintersalat an leichter Kräuterquark-Dressing

\*\*\*

Saftiger Aargauerbraten  
an kräftigem Rotweinjus  
serviert mit Kartoffelstock  
und Erbsli mit Rüepli

\*\*\*

Zuger Kirschtorte

\*\*\*

37.50

---

9

Raffiniertes Sellerie-Birnenschaum Süpli

\*\*\*

Traditioneller Suure Mocke  
von der dicken Rindsschulter serviert mit  
Teufelspolenta und gebratenem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Zwetschgenwähe, garniert

\*\*\*

39.50

## Vegetarische Alternativen

Tessiner Steinpilzrisotto mit  
geriebenem Sbrinz

\*\*\*

Yasoja-Schnitzel mit Schweizer Bergkäse

\*\*\*

Lenzburger Gemüse-Nudelgratin  
an leichter Pilzrahmsauce

\*\*\*

Spagetti mit getrockneten Tomaten & Ruccola

\*\*\*

Spätzlipfanne mit frischem Gemüse und Waldpilzen  
an luftiger Käserahmsauce

\*\*\*

Herbstlicher Gemüseteller  
mit frittierten Williamsbirnen

\*\*\*

Oder ersetzen Sie Das Fleisch durch ein passendes Gemüseschnitzel

10

Bunter Salatstrauss  
mit geräuchten Entenbruststreifen  
an feinem Aceto-Balsamicodressing

\*\*\*

Frischeiernüdeli mit sautierten Eierschwämmli  
an leichter Rahmsauce

\*\*\*

Zarter Kalbsrückenbraten  
an kräftigem Rotweinjus  
serviert mit Williams Kartoffeln, Wildreis  
und Gemüse vom Markt

\*\*\*

Hausgemachtes Schoggi-Mousse  
auf weisser Versuchung

\*

72.50

---

11

Süsse

Zuckermaissuppe  
mit Safranfäden

\*\*\*

Gedämpfte Fischroulade  
mit Sauerampfer  
auf einem Avocadospiegel  
dazu Pommes Noisettes

\*\*\*

Grilliertes Schweinsrückensteak "Jäger Art",  
hausgemachtes Cafe de Paris  
knusprige Ofenkartoffeln, Strohnudeln  
und mediteranisches Gemüse

\*\*\*

Champagner-Marmorcreme  
mit Pfefferminze

\*

69.50

12

Geröstete

San Marzano Tomatensuppe  
mit Mascarpone

\*\*\*

Grillierte Zander-Tranche  
an sämiger Dillschaumsauce  
begleitet von jungem Gemüse

\*\*\*

Les Trois Filets  
an pikanter Pfeffersauce  
serviert mit Tagliattele, Kartoffelrosetten  
und gebundenem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Erdbeer-Parfait  
mit marinierten Honig-Aprikosen

\*\*\*

92.50

---

13

Knackiger Rohkostsalat  
an leichtem Basilikum-Dressing

\*\*\*

Pochierte Wildlachs-Tranche  
auf raffiniertem Vanille-Sauthernjus  
begleitet von feinem Tessiner Gewürzreis

\*\*\*

Rosa gebratenes Swiss Prime Roastbeef  
an hausgemachter Sauce Bèarnaise  
serviert mit Schlosskartoffeln, Eierspätzli  
und bunter Gemüse garnitur

\*\*\*

Traumhaftes „Lenzburger“-Dessertbuffet  
mit verschiedenen süßen Köstlichkeiten

\*

87.50

14

Knackiger Sommersalat mit sautierten Pilzen,  
an raffinierter Tomaten-Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Pikante Curry-Kokosschaumsuppe mit Jakobsmuschelspiess

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust an feiner Orangen-Honigsauce,  
serviert mit Parfümreis

\*\*\*

Grapefruit-Sorbet mit SECCO aus der Ostschweiz

\*\*\*

Saftiges Schweinsnierstück mit einer Thymiankruste,  
serviert mit Schlosskartoffeln und bunter Gemüse garnitur

\*\*\*

Parfait Grand-Marnier garniert mit süßem Zauber

\*\*\*

Fr. 93.50

---

15

Hausgemachte Entenleber-Terrine an leichter Cumberland sauce,  
garniert mit knackigen Blattsalaten

\*\*\*

Sellerie-Birnenschaumsüppchen mit kleinem Gemüse

\*\*\*

Heissgeräuchertes Forellenfilet an luftigem Meerrettich-Schaum,  
serviert mit Pommes Berny

\*\*\*

Blutorangen-Sorbet mit Campari

\*\*\*

Zarte Rindsfiletwürfel „Stroganoff“,  
an Paprikarahmsauce mit Gurkenstreifen und Champignons,  
begleitet mit Basmatireis

\*\*\*

Crème Brûlée mit Rohrzucker caramelisiert

Fr. 96.50

**Dessert-Buffer**

Fruchtsalat  
Kuchen nach Saison  
Weisses und Braunes Schokoladenmousse  
Verschiedene Glacesorten  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
Karamelcreme  
Quarkkuchen  
Brownies  
Tiramisu  
Vacherin  
Erdbeerparfait  
Schlagrahm  
etc...

**Gerne erfüllen wir auch Ihre Wünsche!**