



Berner Rösti

mit Speck und Spiegelei.....22.50

Metzger Rösti

mit grosser Bauernbratwurst (250g) an kräftiger
Zwiebelsauce.....25.50

Fischer Rösti

mit Rauchlachs und Sauerrahmdip.....26.50

Gärtner Rösti

mit einer bunten Gemüsevariation & 
Kräuterrahmsauce.....23.50

Walliser Rösti

mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse
Überbacken.....24.00
mit würzigen Schweinsplätzli.....29.00

Fauchi Rösti

 mit feuriger Tomatensauce & Chilli-Raclette Käse
Überbacken.....22.50

Waadtländer Rösti

mit Saucissons, Rahmlauch und Greyerzerkäse
Überbacken.....27.50

Rösti-Graben

mit Pouletgeschnetzelen an Senfrahmsauce.....26.50

Rösti und Leberli

mit sautierten Kalbsleberli in Butter gebraten dazu
Balsamico und Kräuter.....33.00

Züri Gschnätzlets mit Rösti

Zartes Kalbsgeschnetzelttem mit
Champignonrahmsauce.....35.00

Flamm Rösti

mit Speck, Zwiebeln, Creme fraîche, schwarzem
Pfeffer und Greyerzerkäse.....24.50

ECHT Rösti

mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Knoblauch-
Kräuterbutter und gebackenen Zwiebeln.....38.00

APÉRO ZUM TEILE



Gluschtigi Spiessli

Rauchwürstchen – Gurken – Silberzwiebeln
Spiesschen.....2.50/Stück

S'Chnoblilibrötli



Brot mit Knoblauchbutter gratiniert.....8.50

S'Plättli

Reichhaltiges Fleisch- Käseholzplättli mit Brot
serviert.....16.00

Fleisch und Chäs

Salsiz & Sbrinzscheiben.....9.50

Waldfäscht

Lenzburger Cervelat mit Brot und Senf.....6.00

SALAT



Lenzburger Jägersalat

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, ksuprigem Speck und
Brotcroûtons an feinem Kräuterquarkdressing.....13.50

Frisierte grüne Wintersalatsalat



Knackig grüner Wintersalat mit Orangenstückli,
Apfelscheiben, Rotkabis und Haselnüssen
dazu feines Feigen-Senf Dressing.....11.50

Gmischte Salat



Salatvariation aus vielen verschiedenen
angemachten Salaten an Ihrem Wunsch-
Dressing.....10.50

Grüne Salat



Saisonaler Blattsalat an Ihrem Wunschdressing.....8.50

SALAT ALS HAUPTGANG

Wurschtsalat mit Chäs

Cervelatsalat mit Emmentalerkäse und verschiedenen Salaten garniert.....18.50

Grosser Salatteller

Bunte Salatvariation mit Ei an Ihrem Wunsch-Dressing.....17.50

Salat für die Fitte

Bunte Salatvariation an Kräuterquark-Dressing mit

Pouletbrüstchen (160g).....22.50

Egli-Knusperli (180g).....28.00

Zu jedem Gericht servieren wir Tartar-Sauce oder hausgemachter Kräuterbutter.

RINDSTATAR

De Patricia eres Lieblingsgericht

Gewürztes SwissPrim Rindstatar verfeinert mit Cognac dazu Buttertoastbrot

Als Vorspeise (70g).....22.00

Als Hauptgang (130g)32.00

SUPPE

S beschte em Winter

Bündner Gerstensuppe.....10.50

Di wärmendi Bouillon

Rindsbouillon mit Flädli.....9.50

VO DE WIESE

Euse Bestseller

Lenzburger Riesen-Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse.....35.00

Schweinerei

Saucissons, Schweinsmedaillons und Schweinshaxli auf Pfefferbratkartoffeln und Rahmsauerkraut.....36.50

Suure Mocke

Traditioneller Suure Mocke von der Rindsschulter, Kartoffelstock und Gemüse.....29.50

Marios Lieblingsgericht

Gebratenes Rindsfilet an Schalotten-Portwein-Jus
Birnen-Salbeirisotto dazu buntes
Wintergemüse.....42.00

EUSI SPEZIALITÄT






Cordon Bleu

Knuspriges Schweizer Cordonbleu mit Pommes Frites und Gemüse, als Variante mit

Schwein.....35.00

Kalb.....39.00

Wählen Sie die Füllung:

-  Schweizer Art: Raclettekäse und gekochter Schinken
-  Tessiner Art: Raclette-Chilikäse, getrocknete Tomaten und Rohschinken
-  Bündner Art: Bergkäse und würzigem Salsiz

USEM WASSER



S'Filet vom Zander

Grilliertes Zanderfilet mit Birnen-Salbei-Risotto und buntem Wintergemüse.....34.00

Egli-Chnusperli

Mit Kräuterkartoffeln und hausgemachter Tartar-sauce.....29.00

IM SCHÜSSELI



Bergpfanne

Rohr-Nüdeli mit Bergkäse, Rohschinken, Birnen und Salbei, dazu geröstete Haselnüsse.....25.00

Urner Äplermagronen

Teigwaren mit Speck, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm und hausgemachtem Apfelmus, dazu Reibkäse.....24.00

VEGETARISCH



Winterrisotto



Birnen-Salbei-Risotto mit Käsebällchen dazu Randenchips und Röstzwiebeln.....24.00

Bündner Vegi-Capuns



Teigtaschen gefüllt mit Gemüsebrunoise und mit Mangoldblätter umwickelt.....26.50

Vegi-Äplermagronen



Teigwaren mit Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm und hausgemachtes Apfelmus dazu Reibkäse.....21.00

CHÄS-SPEZIALITÄTE

SO VELL WED WÖTSCH

Lenzburger Huusfondue (moitié – moitié)29.00
begleitet von knusprigem Fonduebrot, Gschwelti,
Silberzwiebeln, Maiskolben und Cornichons

Sebastian's Buure Fondue mit Speck & Chrüüter
begleitet von Gschwelti, Silberzwiebeln, Maiskolben
und Cornichons.....32.00

Raclette à discretion

Drei zart verschmelzende Raclettekäse begleitet von
Gschwelti, Essiggemüse, Zwiebeln &
Kräuterquark.....39.50

Trockenfleischbrettchen.....12.50

Grillierter Speck & Chipolata.....7.50 pro Person

Fondue Chinoise à discretion

Rind-, Kalb-, Poulet & Schweinefleisch
Frisches Saisongemüse, verschiedene hausgemachte
Saucen serviert mit Pommes Frites und Reis.....42.00

Getränkepauschale zum Essen

L´arquebuse Terravin, Bonvillars Schweiz, Weisswein
Pinot Grigio IGT, Cantine Lenotti, Italien, Weisswein
oder
Gamaret Garanoir, Bonvillars, Schweiz, Rotwein
Monte del Mare, Barbera d´Asti, Italien, Rotwein

Mineralwasser & Kaffee.....29.00

DESSERT 

Huusgmachtli brönnti Crème

Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter
Art.....9.50

Warmi Öpfelchüechli

Hausgemachte Apfelkuchlein mit Vanille-
glacé.....11.50

Huusmachts Ovi-Mousse

Ovomaltine Mousse mit marinierten Früchten.....12.50

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

mit Vanilleglacé und Rahm10.50

DEKLARATION

Fleischsorte

Schweinefleisch
Kalbfleisch
Kalbsleber
Pouletfleisch
Rindstartar
Wurstwaren
Rindsfilet

Herkunftsland

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Australien*

Fischsorte

Zander
Egli

Herkunftsland

Polen
Russland

UNVERTRÄGLICHKEITEN & ALLERGIEN:

Unser Serviceteam berät Sie gerne und gibt Ihnen Auskunft über die Speisezutaten.

*kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein