



Lenzburger Jägersalat

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

Pfannewald

Sautierte Wildstreifen mit Nudeln, Dörrotomaten, Herbstspinat und gerösteten Kürbiskernen an cremiger Steinpilzrahmsauce.....28.00

Falsche HAAS

Hausgemachter Wildhackbraten mit kräftiger Rahmsauce, Kräuterspätzli und herbstliches Gemüse.....26.00

Herbscht Cordonblö

Wildschweincordonbleu in einer Speckpanade gefüllt mit Pfefferraclettekäse und Zwiebeln mit Pommes Frites und Marktgemüse.....34.00

Jäger's Wilderei

Das beste vom Wild vereint Hirsch/Reh & Wildschwein mit kräftiger Wildjus.....39.00

Schiiterhuufe vom Reh

Zarte Rehschnitzel zwischen glasierten Apfelscheiben in Wildrahmsauce.....39.00

De Klassiker „Rehpfeffer“

Rehpfeffer mit Speck und Croûtons.....29.00

Em Gaschtgeber Mario sis Lieblingsrecht

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Steinpilzrahmsauce.....38.00

Zu den Wildgerichten servieren wir hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und herbstliche Garnitur

APÉRO ZUM TEILE



Gluschtigi Spiessli

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

S'Chnolibrot



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, knsuprigem Speck und
Brotcroûtons an feinem Kräuterquarkdressing.....13.50

Frisierte grüne Herbstsalat



Knackig grüner Blattsalat mit Rotkabis, Kürbiswürfel
und frischen Kräutern, dazu Apfelscheiben und
Brotcroûtons an Feigen-Senf Dressing.....11.50

Dazu gebratene Wildstreifen mit Kräutern.....7.50

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 Herbst

Hausgemachte Kürbiscremecuppe mit Gerösteten Kürbiskernen und Öl verfeinert.....9.50

Di weldi Bouillon

Wärmende Wildbouillon mit Pilzravioli.....10.50

VO DE WIESE

Euse Bestseller

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

Lozärner Chügelipastete

Kalbsbrätchügeli mit Champignonrahmsauce im Blätterteigpastetli, dazu Erbsli und Rüepli.....24.50

Suure Mocke

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

EUSI SPEZIALITÄT

Cordon Bleu (180g)




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

Poulet.....33.00

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: Brie und würzigem Salsiz

USEM WASSER

S'Filet vom Zander

Grilliertes Zanderfilet in der Haselnusspanade gebraten, auf Randenrisotto und Rosenkohl.....34.00

Egli-Chnusperli

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

S'DRÜÜBEI

G'hackets mit Hörnli

Feine Hörnli mit Rindsgehacktem und hausgemachtem Apfelmus, dazu Reibkäse.....19.50

Urner Äplermagronen

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

VEGETARISCH UND VEGAN

Herbschrisotto

Sämiger Randenrisotto mit Gemüsebällchen und Frischkäse.....24.00

S beschte vom Weld nor ohni Fleisch

Spätzli, Rotkraut, Maroni und Allem was das Herz begehrt.....26.50

Vegi-Äplermagronen

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

Lenzburger Chässpätzli

Wie man sie kennt und liebt.....24.00

EUSI RÖSTIVARIATIONÄ



Berner Rösti

mit Speck und Spiegelei.....22.50

Walliser Rösti

mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse
Überbacken.....24.00

Rösti Graben

mit zartem Pouletgeschnetzelten an
Senfrahmsauce.....24.50

Metzger Rösti

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

Rösti und Leberli

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

Züri'Gschnätzelts mit Rösti

mit zartem Kalbsgeschnetzeltem mit Champignon-
rahmsauce.....35.00

ECHT-SPEZIALITÄTE



SO VELL WED WÖTSCH

Lenzburger Huusfondue (moitié – moitié)29.00

Buure Fondue mit Speck & Chrüuter.....32.00

begleitet von knusprigem Fonduebrot, Gschwelti,
Silberzwiebeln, Maiskolben und Cornichons

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



Huusgmachtì brönntì Crème

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

Huusgmachtì Öpfelchüechli

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanille-
glacé.....11.50

Ovi-Mousse

Ovomaltine Mousse mit marinierten Früchten.....12.50

Lenzburger Landfrauechuche mit Vanilleglace

Mit Rahm und Sorbet.....12.50

Vermicelle.....8.50

Coupe Nesselrode.....12.50

DEKLARATION

Fleischsorte

Schweinefleisch
Kalbfleisch
Kalbsleber
Pouletfleisch
Rindshackfleisch
Rindstartar
Wurstwaren
Rindsfilet
Wildfleisch

Herkunftsland

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Australien*
Europa

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