



Wissen Sie, dass Sie sich in einem Wohlfühlbetrieb befinden?

Ihr Wohlbefinden ist unser höchstes Ziel. Geniessen Sie den Aufenthalt bei uns.

Lassen Sie sich von unseren ECHT schweizerischen Speiseangeboten verführen. Sie finden bestimmt das Richtige, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Planen Sie einen grösseren Anlass? Lassen Sie sich den stimmungsvollen Bankettsaal zeigen. Ihre Familien- oder Firmenfeiern findet dort den passenden Rahmen.

Und wenn Sie Übernachtungsmöglichkeiten suchen, dann geniessen Sie den Komfort der wohnlichen und neu renovierten Hotelzimmern.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Übrigens, hier noch die weiteren Betriebe der AARGAUHOTELS.CH zum wohlfühlen:

HOTEL aarau-WEST

GOLFRESTAURANT aarau-WEST

TENNISRESTAURANT aarau-WEST

Hotel Bären

Gasthof Kreuz

Hotel Zofingen

Hotel Aarehof

Herberge Teufenthal

Seehotel Hallwil

Hotel Villmergen

Oberentfelden

Oberentfelden

Oberentfelden

Suhr

Suhr

Zofingen

Wildegg

Teufenthal

Beinwil am See

Villmergen



Interessiert? Verlangen Sie mehr Informationen bei unseren Mitarbeitern. Wir freuen uns, wenn es Ihnen bei uns gefällt.

restaurant
ECHT
schweizerisch

Herzlich willkommen im Wohlfühlbetrieb

★★★ **HOTEL LENZBURG**

AAVORSTADT 26
CH-5600 LENZBURG

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen



Spezialität des Hauses:



**Lenzburger Riesen-Kalbsschnitzel paniert,
wahlweise mit Pommes Frites oder einer Auswahl an feinen Gemüsen**

CHF 35.00

Aufpreis für eine zweite Beilage CHF 5.50



Der Apéro

Bündnersalsiz und Sbrinzmöckli	9.50
Knuspriges Knoblauch-Kräuterbrot	8.50

Die Suppen

Hausgemachte Steinpilzsuppe im Heunest	10.50
Bouillon mit Flädli	8.50

Die Vorspeisen

Jägersalat Nüsslisalat mit gebratenem Speck , Crôutons und glücklichem Ei	12.50
Knackiger Saisonsalat Verschiedene Blattsalate an hausgemachtem Kräuter-Quarkdressing	9.00
Gemischter Salat Salatvariation aus vielen angemachten Salaten und Gemüsen der Saison	9.50

Die Wohlfühlgerichte

Wurstsalat mit Emmentalerkäse
und verschiedenen Salaten garniert

18.50

Grosser Salatteller mit Ei

Viele bunte und angemachte Salate an leichtem Kräuter - Quarkdressing
und einem glücklichen Ei

17.50

Geräuchertes Forellenfilet

Feines, geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet
und Meerrettichschaum

15.50/22.50

Ackersalat mit Kalbsleber

Sautierte Kalbsleberwürfeli auf Nüsslisalat,
an Tessiner Feigensenfdressing

15.50/24.00

Ceasar – Salat mit Pouletstreifen

Gebratene Pouletbruststreifen mit Eisbergsalat, Crôutons und
hausgemachtem Parmesan - Dressing

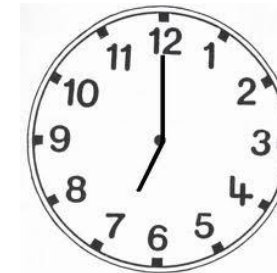
14.50/22.50

Hausgemachtes Rindsfilet Tatare

Würziges Tatare vom Schweizer Rind,
mit Cognac verfeinert

25.00/36.00

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten





Die Klassiker

Zartes Schweinsrahmschnitzel Schweinsschnitzel an sämiger Champignonrahmsauce begleitet von feinen Butternudeln	26.00
Grilliertes Zanderfilet Gebratenes Zanderfilet auf sämigem Steinpilzrisotto , serviert mit frischem Broccoli	33.00
Suure Mocke Traditioneller Suure Mocke von der "dicken Schulter" an kräftiger Sauce mit Kartoffelstockseeli und Aargauer Rüepli	29.50
Rosa gebratenes Rindsfilet "Stroganoff" Sautierte Rindsfiletwürfel an feiner Paprikasauce, serviert mit frischem Gemüse und Trockenreis	39.00
Saftiges Schweinssteak „Walliser Art“ Schweinsteak mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	27.00
Frittierte Egli – Knusperli Frische Eglifilets im Bierteig, begleitet von vielen gesunden Salaten dazu servieren wir eine hausgemachte Sauce Tartare	31.00

Die Schweizer Rösti



Berner – Rösti

Leckere Kartoffelrösti mit viel Speck und einem Spiegelei

22.50

Walliser - Rösti

Feine Kartoffelrösti mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken

24.00

Grosse Bauernbratwurst (250g) mit Zwiebelsauce

dazu eine feine Schweizer Rösti

25.50

Züricher Geschnetzeltes

an sämiger Champignonrahmsauce, serviert mit einer knusprigen Butterrösti

35.00

Sautierte Kalbslebern an Balsamicojus

begleitet von einer Schweizer Rösti

33.00

Röstigraben

Zartes Pouletgeschnetzeltes an Senfrahmsauce, serviert mit Rösti

24.50

Das Dreibein

G'hackets mit Hörnli

Feine Hörnli mit kräftigem, Schweizer Rindsgehacktem, dazu hausgemachtes Oepfelmues und Reibkäse

18.50

Hausgemachte Rindshacktätschli

dazu servieren wir einen sämigen Weissweinsrisotto mit Salbei

24.50

„Urner“ Äplermagronen

mit Speck, Schinken, Kartoffeln, Zwiebel und Rahm
dazu hausgemachtes Oepfelmues und Reibkäse

22.50



Geschichte der Äplermagronen

Woher kommen eigentlich "Äplermagronen"? Die Urner sind nicht nur bekannt als Gründer unserer Nation, sondern auch als alte Säumer. Säumer sind Menschen, die im Zeitalter der beschwerlichen Fusswege ihre Dienste als einfache Träger anboten, um Lasten vom Süden in den Norden (über den 2106m ü.M. gelegenen Gotthardpass) zu tragen. Auf einem dieser Wege kamen wohl auch die südlichen „Magronen“ – ital. Maccheroni – ins schöne, wilde Urnerland. Tells Nachfahren konnten auf dieser Reise wohl auch gehaltvolle Speisen, welches mit dem Urner Käseschlag, dem Sbrinz, zubereitet wird.

Das Käsefondue

Fondue Lenzburg (moitié – moitié)

Ein feines Fondue nature mit Beilagen von Gschwelti,
Silberzwiebeln, Maiskolben und Cornichons

28.00

Fribourger-Vacherin Fondue

Die zarteste Verschmelzung von Käse,
wer einen Vacherin kennt liebt diese Mischung

31.00

Figugegl

“ Fondue isch guet und git e gueti Luune”

Das Fondue Chinoise

Geniessen Sie ein feines Fondue Chinoise à discretion in unserer Fonduestube

Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch
Frische saisonale Gemüse
Verschiedene Dipsaucen
Frittierte Kartoffelspalten

Fondue Chinoise	39.50 pro Person
Fondue Chinoise mit Vorspeise nach Wahl	46.50 pro Person
Fondue Chinoise mit Vorspeise und Dessert nach Wahl	51.00 pro Person

Chinoise & Wine à discretion Fr. 74.50 pro Person (mind. 6 Personen)

Bunter Blattsalat

Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch
Frische saisonale Gemüse
Verschiedene Dipsaucen
Frittierte Kartoffelspalten

Inbegriffene Getränke:
Schweizer Weisswein: Féchy Bellevue 70cl 2012
Schweizer Rotwein: Château Perroy rouge Grand Cru 75cl 2012
sowie Mineralwasser und Kaffee



Das Raclette

Geniessen Sie ein feines Raclette à discretion in unserer Raclettetube

Drei zart verschmelzende Raclettekäse

Lenzburger Magerspeck und echter Schweizer Cervelat

Gschwellti, Essig Gemüse, Früchtekompott

39.50 pro Person

RIGUGEGL

Raclette & Wine à discretion Fr. 69.50 pro Person (mind. 6 Personen)

Drei zart verschmelzende Raclettekäse

Lenzburger Magerspeck und echter Schweizer Cervelat

Gschwellti, Essig Gemüse, Früchtekompott

Inbegriffene Getränke:

Schweizer Weisswein: Féchy Bellevue 70cl 2012

Schweizer Rotwein: Château Perroy rouge Grand Cru 75cl 2012

sowie Mineralwasser und Kaffee



Die Vegetarischen Gerichte

Lauwarmer Gemüsesalat
begleitet von gebratenen Kräuterkartoffeln

24.50

Sämiger Steinpilzrisotto
Sämiger Risotto mit Steinpilzen und
sautierten Cherry - Tomaten

26.50

Spinat - Ricotta - Ravioli
Feine Ravioli mit Spinat - Ricottafüllung
serviert mit Tomatensauce

17.50 / 21.50



Weinempfehlung

Gamar `one AOC 2011

Intensive Granatfarbe. Aromen von schwarzen Kirschen und von Pflaumen:

ein Vergnügen zu welchem noch Düfte von Sauerkirschen, Wildbeeren, schwarzen Johannisbeeren dazu kommen, mit waldigen und Vanillenoten im Hintergrund. Von warmem Charakter, unterstützt von sanften und sehr reifen Tanninen, prägt er den Gaumen mit Pflaumenausdünstungen. Sein schlemmerhaftes und leicht pfefferiges Finale ist schätzenswert.

75cl Fr. 62.00

10cl Fr. 9.20

Das Cordon – Bleu

Als erstes wählen Sie die Fleischgrösse, danach die Art des Fleisches und am Schluss die Füllung

		Schwein	Kalb	Poulet
Kleines Cordon - Bleu	100g	30.00	33.00	30.00
Mittleres Cordon – Bleu	180g	35.00	39.00	35.00
Grosses Cordon – Bleu	250g	41.00	49.00	41.00

Klassisch mit Raclettekäse und gekochtem Schinken

Rassig mit Chilikäse, Rohschinken und getrockneten Tomaten



**Zu Ihrem Cordon - Bleu servieren wir Ihnen wahlweise mit Pommes Frites
 oder einer Auswahl an feinen Gemüsen**

Aufpreis für eine zweite Beilage nur CHF 5.50

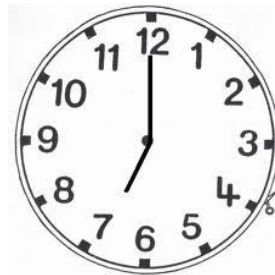


Schweizer Chateau - Briand

CHF 42.50 pro Person
(ab 2 Personen)

mit Steinpilzsauce,
frischen Gemüsen und Röstikroketten

Sauce Béarnaise
(Aufpreis CHF 4.00 pro Person)



Zubereitungszeit ca. 20 Minuten



Lust auf eine Geburtstagsfeier?

Bei einer Tischreservation **ab 4 Personen** speist das Geburtstagskind immer gratis. Diese Aktion gilt jeweils am Geburtstag selber, bzw. bis zu einer Woche davor oder danach.

Nehmen Sie einfach Ihren Ausweis zur Bestätigung mit und schon laden wir Sie ein.

Lassen Sie sich zum Geburtstag mit Schweizer Spezialitäten verwöhnen.

FIGUGEGL!

Geniessen Sie ausgewählte Fonduespezialitäten – sei es Chinoise oder typisch schweizerisch mit Käse in unserem Fonduestübli. Täglich von Montag bis Samstag.

Das Stübli bietet Platz für **35 Personen** und kann auch für private und geschäftliche Anlässe gemietet werden.

RIGUGEGL!

Geniessen Sie ausgewählte Racettespezialitäten – Drei zart verschmelzende Schweizer Käsesorten in unserem Racletttestübli. Täglich von Montag bis Samstag.

Das Stübli bietet Platz für **35 Personen** und kann auch für private und geschäftliche Anlässe gemietet werden.

Feiern ohne Grenzen

Normalerweise ist das Restaurant sonntags geschlossen.

Für Ihre Feier **ab 30 Personen** öffnen wir jedoch gerne unsere Türen und machen Ihren Anlass zu einem Erfolg.



Alles andere ist Beilage.

Fleischsorte	Herkunftsland
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz