

Hotel Lenzburg
Aavorstadt 26
5600 Lenzburg

Tel. +41 62 888 87 87
info@hotellenzburg.ch
www.hotellenzburg.ch

HOTEL LENZBURG

AAVORSTADT 26
CH-5600 LENZBURG

Weihnachtszauber im Hotel Lenzburg

Öffnungszeiten Restaurant

In der Vorweihnachtszeit ist das Restaurant immer montags bis samstags geöffnet. Für Gesellschaften öffnen wir unsere Räumlichkeiten gerne auch am Sonntag.

Vom 24. Dezember 2015 bis am 3. Januar 2016
geniessen wir einige freie Tage.

Ab dem 4. Januar 2016 sind wir erholt gerne wieder für Sie da.

Chateau Briand Menu

Marinierter Graved Lachs mit Winternüsslisalat

Steinpilzcrèmesuppe

Chateau Briand «Lenzburg»

serviert in 2 Gängen

Sauce Bernaise, Rösti-Kroketten

Frisches Wintergemüse

Zimtparfait mit eingelegten Rotweinzwetschgen

Menu komplett CHF 95.00 (mit Getränkeauswahl 124.00) +

Menu ohne Suppe CHF 86.00 (mit Getränkeauswahl 115.00)

Ihre Wein- und Getränkeauswahl zu den Angeboten:

Weisswein

Colle dei Tigli Lenotti 2014 Italien

Weisser Lenz 2014 Schweiz

Rotwein

Stucki Pinot Noir «klassisch» 2014 Schweiz

MontGras Quatro 2014 Chile

sowie Mineralwasser und Kaffee





Raclette & Wine à discrétion

CHF 72.50 im Chäs-Stübli

Drei zart verschmelzende Raclettekäse (Pfeffer, Chili, Nature)
Gschwelti, Essiggemüse, Früchtekompott

RIGUGEGL

«Raclette isch guet und git e gueti Luune»

Fondue & Wine à discrétion

CHF 68.00 im Chäs-Stübli

Fondue Lenzburg moitié-moitié
oder

Fribourger-Vacherin Fondue
dazu Gschwelti, Silberzwiebeln, Maiskolben und Cornichons

FIGUGEGL

«Fondue isch guet und git e gueti Luune»

Ihre Wein- und Getränkeauswahl zu den Angeboten:

Weisswein

Colle dei Tigli Lenotti 2014 Italien

Weisser Lenz 2014 Schweiz

Rotwein

Stucki Pinot Noir «klassisch» 2014 Schweiz

MontGras Quatro 2014 Chile

sowie Mineralwasser und Kaffee

Adventsmenu I

Bunter Blattsalat an Tessiner Feigensenf-Dressing

Zartes Schweinsfilet-Medaillon
an sämiger Calvadossauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Hausgemachte gebrannte Creme mit Vanilleglace
und caramelierten Baumüssen

CHF 49.00

Adventsmenu II

Bunter Salatstraus mit geräuchten Entenbruststreifen
an feinem Aceto-Balsamicodressing

Frischeiernüdeli mit sautierten Eierschwämmli
an leichter Rahmsauce

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

Hausgemachtes Schoggi-Mousse auf weisser Versuchung

CHF 69.00

EIN BETRIEB DER

AARGAUHOTELS.CH
| ZUM WOHLFÜHLEN