

Sideluxe Menü

Steipilzespresso

Vitello Tonnato

Wii empfehlig: Trentino, Pinot Grigio, Trentino ITA, 2019

Huusgmachts Zitronäsorbet

Rindsfilet unter dä Chrütärchrustä mit Dauphinehärdöpfel, Portwiischü und Gmüäs

Wii empfehlig: Orfeo, Negroamaro IGT, Puglia ITA, 2019

Cheescake im Glas

Dessertwii empfehlig: Nauer Prestige Edelsüss, Barrique 17.5 %

78.00 Fr.

Salat

Blattsalat mit Brotchips	8.00 Fr.
Nüsslisalat mit Späck und Ei	14.00 Fr.
Rüblisalat mit bräntä Mandlä und Orangäfilets	12.00 Fr.

Suppä

Steipilzcappuccino mit Peterlischuum	12.00 Fr.
Suppä vom jungä Spinat mit Suurrahm	11.00 Fr.

Vorspissä

Bruscetta mit Parmesanspään	14.00 Fr.
Caramelisiärtä Geissächääs mit ämä Salatbouquet und Birächutney	15.00 Fr.
Äs chlisäs Tartar, klassisch odär mit Frühlingszwiblä und Olivänöl	19.00 Fr.

vom Rind

Stroganoff vom Rindsbägglifilet im Pfännli mit Riis	40.00 Fr.
Rütihof Börger mit Country Cuts (Sesambun, Rindfleisch, Späck, Zwiblä, Gurke, Tomatä, Chääs, Salat, Huussauce)	26.00 Fr.
Rindfleischwürfel mit Nudlä anärä Tomatä-Cörrysoosä	38.00 Fr.

vom Chalb

Chalbsläberli im Butter bratä mit Chrütli, Frühligszwibäli und ärä knusprigä Rösti	37.00 Fr.
Chalbs Cordon Blöö mit Pomfritt und Gmüäs	46.00 Fr.
Zwei chlini Wienerschnitzeli mit Pomfritt und Preiselbeeri	42.00 Fr.

vom Lamm

Lammfilet imänä chräftige Portwiischü mit Thymian-Härdöpfelstampf und grüänä Bohnä	36.00 Fr.
--	-----------

vom Schwein

Schwiinsfilet unter dä Bärnerchrustä anärä Rahmsauce mit Gnocchis und Broccolirösäli	37.00 Fr.
Cordon Blöö mit Pomfritt und ächli Gmüäs	34.00 Fr.
Hackbratä mit Pfäfferssoosä, Härdöpfelstampf und glasierte Rüäbli	28.00 Fr.

vom Poulet

Pouletbrust mitämä chräftigä Schü, Risotto und Zugetti	28.00 Fr.
--	-----------

usäm Wasser

Birmästorfer Forällefilet nach Müllerinä Art	28.00 Fr.
Loup de mer mediterran	36.00 Fr.

us de Natur

Gnocchis mit Birächutney und Gorgonzolawürfel	28.00 Fr.
Gmüäsrissotto mit Trüffelöl	28.00 Fr.
Nüdäli anärä Tomatäcurrysoosä mit Parmesanspääh	24.00 Fr.
Rösti mit buntem Gmüäs, Suurrahm und ämä Spiegelei	27.00 Fr.

für di Chlinä

Schnipo	16.00 Fr.
Rahmschnitzäl mit Nüdäli	17.00 Fr.
Spaghetti Napoli	10.00 Fr.
Poulet Chnusperli pro Stück	2.00 Fr.
Ä Portion Pomfritt	6.00 Fr.

für di süüssä

Ä lauwarms Schoggichüächli mit Vanilleglace	14.00 Fr.
Grosis bränniti Cräm im Bretzelichörbli	12.00 Fr.
Chlisäs Crêpes suzette mit Vanille Glace	12.00 Fr.
Coupe Dänemark	chli 6.00 Fr. gross 12.00 Fr.
Vanilleglace mit Chürbischärnöl	6.00 Fr.
Iiscappuccino	12.00 Fr.
Colonel	15.00 Fr.

für di coolä

Glace	
Vanille, Schoggi, Erdbeer, Kafi, Caramel und Joghurt	4.00 Fr.
Sorbet	
Passionsfrucht-Mango, Himbeer und Zitrone	4.00 Fr.
Ä Portion Schlagrahm	1.50 Fr.

Deklaration und Herkunft

Rind	Schwiiz
Chalb	Schwiiz
Schwein	Schwiiz
Gflügäl	Schwiiz
Seetüfel	Grossbritaniä
Forällä	Schwiiz
Lamm	Neuseeland
Änte	Frankriich

Euisi Partner

Fleisch	Metzgerei Köferli, Döttingen
Gmüäs	Friedli, Wohlenschwil
Tomatä (saisonal)	Meier Gemüse, Rütihof
Seetüfäl	Dörig und Brandl, Dietikon
Forällä	Forellenquelle, Birmenstorf
Eier (Freilandhaltung)	Geflügelhof Gisi, Mellingen

Mir achtet sehr druff, dass euises Gmüäs, d'Frücht und s'Fleisch regional, frisch und hochwertig sind.

Euises Fleisch stammt us nachhaltiger und artgerächter Haltig.

Allergiä

Euises Personal beratet Sie gern bezüglich Nahrigmittelallergiä