



*Sehr geehrter Gast,*

*Wir freuen uns, Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten zu dürfen;  
dazu möchten wir Folgendes bemerken:*

*--Die Vorschläge sind in der Regel für Gesellschaften ab 10 Personen gedacht  
bei Bestellung eines **einheitlichen** Menus.*

*--Die von uns zusammengestellten Menu's sind nicht fix, Sie können die  
einzelnen Gerichte nach Lust und gutem Geschmack andersweitig kombinieren oder  
weitere Gänge hinzufügen. Die Preise reduzieren sich entsprechend.  
Siehe unten.*

*--Gerne nehmen wir Rücksicht auf Vegetarier oder Nicht-Fisch-Esser; melden  
Sie es uns zum Voraus, wir finden immer eine Alternative.*

*--Den Hauptgang servieren wir einmal, was nach zwei bis drei Vorspeisen sicher  
genügend ist. Zuschlag für einen zweiten Service wäre Fr.10.-*

*--Die **Menupreise** sind kalkuliert auf der Basis eines **Vier-Gang-Menüs**  
bei einem Drei-Gang-Menu erhöhen sich Preise der einzelnen Gerichte um 5 %  
hingegen bei einem Fünfgänger reduzieren sie sich um 5 %,  
bei einem Sechsgang Gala-Menu gar um 10 %.*

*--Bitte melden Sie uns die genaue Teilnehmerzahl 2-3 Tage im Voraus.*

*Die am Vorabend (spätestens frühmorgens) gemeldete Personenzahl  
ist verbindlich.*

*Spätere Abmeldungen müssen wir, je nach Menu, teilweise in Rechnung stellen.*

*Für ergänzende Auskünfte stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung und  
danken Ihnen schon heute für das entgegengebrachte Vertrauen.*

*Für das optimale Gelingen Ihres Anlasses können wir dank unserer  
Erfahrung und Flexibilität garantieren.*

*Freundliche Grüsse*

*Paul und Heidi Friedli*

*Friedli's Landhaus Villmergen, Wohlerstrasse 1,*

*Tele: 056 / 622'39'86 Fax: 056 / 622'39'50*

*[info@landhaus-villmergen.ch](mailto:info@landhaus-villmergen.ch) / [www.landhaus-villmergen.ch](http://www.landhaus-villmergen.ch)*

## Menu 1

*Bunt gemischter Saisonsalat 10.-*

\*\*\*

*Spargelcrèmesuppe 9.-*

\*\*\*

*Zartes Mägenwiler Pouletbrüstchen 29.-  
auf einer milden Paprika-Pfeffersauce  
Blattspinat und Nudeln*

\*\*\*

*Brönnti Crème 9.-*

\*

*Fr. 58.-*

## Menu 2

*Nüsslisalat mit einem Rührei 15.-*

\*\*\*

*Rindsbouillon mit Flädli 9.-*

\*\*\*

*Grosi's Kalbs-Hackbraten mit Kartoffelstock 29.-  
Gemüse garnitur*

\*\*\*

*Toblerone-Schokoladen-Mousse 12.-  
auf marinierten Grand-Marnier-Orangen*

\*

*Fr. 65.-*

## Menu 3

*Salatbouquet mit gebackenen Zanderknusperli,( hausgemacht) 18.-  
Sauce Tartar*

\*\*\*

*Steinpilzrahmsuppe 9.-*

\*\*\*

*„Brasato di Vitello“ 33.50*

*Kalbsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce  
Kartoffelstock und Gemüsebouquet*

\*\*\*

*Amaretto-Parfait mit Portweinpflaumen 11.50*

\*

*Fr. 72.-*

## Menu 4

„Egloffilet-Cordon-Bleu“ 17.-  
gefüllt mit einer Kräuterzitrone-Mousse  
angerichtet mit verschiedenen Blattsalaten

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Paprika-Strudel 10.-

\*\*\*

Schweinsfilet-Médailles 34.-  
mit frischen Waldpilzen „A la crème“  
Bärlauch-Gnocchi und Gemüsegarntur

\*\*\*

Hausgemachter Eiskaffee mit Bailey's Cream 10.-

\*

Fr. 71.-

## Menu 5

Nüsslisalat mit geschnetzelter Kalbsleber 18.-

\*\*\*

Klare Tomatensuppe 10.-  
mit Crostini aus getrockneten Tomaten und Parmesan

\*\*\*

„Rindsfilet-Spitzen „Stroganoff“ vom US-Beef 42.-  
an leicht pikanter Chili-Paprikasauce  
Gefüllte Zucchini, Basmatireis mit Mandeln

\*\*\*

Apfel-Mille-Feuille auf Vanillesauce 12.-  
mit Rumglace

\*

Fr. 76.-

## Menu 6

Duo vom irländischen Wildlachs 19.-  
Marinierter Lachs auf Honigsauce und Rauchlachs mit Meerrettichschaum,  
Salatgarntur

\*\*\*

Lauchcrèmesuppe mit Saucissons 9.-

\*\*\*

„Falsche Schnecken“ 42.-  
Rindsfilet-Würfel vom US-Beef gratiniert mit  
einer leicht pikanten Sauce Béarnaise  
Gemüsebouquet und Pommes-frites

\*\*\*

Crêpes Suzette 13.-  
Flambierte Pfannkuchen mit Vanilleglace

\*

Fr. 82.-

## Menu 7

*Salatherzen mit fernöstlich Poulet-Wantan 16.-*

\*\*\*

*Mit Lachs gefülltes Zanderfilet im Blätterteig 20.-  
auf einer Zitronen-Dillsauce*

\*\*\*

*„Landhaus-Kalberei“ 39.-  
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce*

**und**

*butterzarter Kalbsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce  
Gemüsevariété  
Kartoffelstock*

\*\*\*

*Ananas au Pernod 12.-  
Das dezente Aroma der Pernod-Caramelsauce gibt der Ananas  
das gewisse Etwas*

\*

*Fr. 87.-*

## Menu 8

*Hausgemachte Seezungen-Frühlingsrollen auf Limetten-Dillsauce 17.-  
Salatbouquet*

\*\*\*

*Steinpilz-Ravioli mit Kräuterseidling-Pilzen 17.-*

\*\*\*

*Kalbsrücken gefüllt mit einem US-Filet 47.-  
an Trüffelsauce mit Morchelstreifen  
Frisches Marktgemüse  
Kartoffel-Chüechli*

\*\*\*

*Bunt gemischtes DessertVariété 14.-*

\*

*Fr. 93.*

## Menu 9

„*Insalata Maritimo*“ 19.-  
*Pulpo-Salat „Provencale“ und zwei weitere Delikatessen  
aus dem Wasser*

\*\*\*

*Gebratene Trüffel-Polenta mit einem Kalbsmilken-Ragout 17.-*

\*\*\*

*US-Roastbeef rosé gebraten 44.-  
Sauce Béarnaise  
Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Panna-Cotta auf Fruchtsauce 12.-  
mit Beeren und Früchten garniert*

\*

*Fr. 89.-*

## Menu 10

*Spargelsalat mit gebratenen Kalbsmilken-Médailles 16.-  
auf Vinaigrettesauce*

\*\*\*

*Seezungenfilet mit Sesam überbacken auf Champagnersauce 18.-  
Gemüsereis*

\*\*\*

*US-Rindsfilet im Blätterteig „Wellington“ 48.-  
Sauce Béarnaise  
Reichhaltiges Gemüsebouquet  
Mandelkartoffeln*

\*\*\*

*Gebratene, mit Rum caramelisierte Anans, dazu ein Caipirinha-Sorbet 12.-*

\*

*Fr. 93.-*

## Menu 11

*Vitello-Tonnato mit einem kleinen Tomaten-Mozzarellasalat 18.-*

\*\*\*

*Zanderfilet überbacken mit einer Ratatouille-Kruste 20.-  
angerichtet auf Zitronen-Ravioli*

\*\*\*

*„Les deux Filet Classic“ 48.-  
US-Rindsfilet mit Sauce Béarnaise*

**und**

*Kalbsfilet an Morchelrahmsauce  
Gemüsebouquet  
Kräuter-Kartoffel-Chüechli*

\*\*\*

*Sorbet-Teller, reichlich garniert mit Früchten 13.-*

\*

*Fr.95.-*

## Menu 12

*Kleine Tapaseria 19.-*

*Eine bunte Auswahl von vier verschiedenen Leckereien  
aus unserer Saisonküche*

\*\*\*

*Südländisch gefüllte Rigatoni im Salbeibutter 14.-  
auf geschmolzenen Tomaten*

\*\*\*

*US-Rindsfilet „Chateaubriand“ am Stück gebraten 52.-  
Sauce Béarnaise  
Reichhaltige Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Cappuccino-Mousse mit einem Kirsch-Sorbet „Au Kirsch“ 12.-*

\*

*Fr.95.-*

# Weitere Gerichte

## Vorspeisen / Suppen / Zwischengerichte

*Grüner Blattalat 9.-*

*\*Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli 15.-*

\*

*\*Hausgemachte Entenleber-Terrine mit einem Briochetoast 22.-  
Waldorfsalat*

*Salatherzen mit Pouletbruststreifen „Seven-Spice“ 16.-*

*Salatbouquet mit Crevetten „Piri-Piri“ 18.-  
mit Peperoncini und Knoblauch gewürzt*

*\*Herbstsalat mit geräuchtem Hirsch-Carpaccio 18.-  
und hausgemachter Wildterrine*

*Melonen-Duo mit spanischem Serano-Rohschinken 17.50*

*Curryschaumsuppe mit Pouletbrustwürfel 12.-*

*Kalbfleisch-Crèmesuppe mit Champignons 12.-*

*Tomaten-Crèmesuppe 8.-*

*Risotto oder Spaghettini „Al frutte di Mare“ 19.-*

*\*Frische süd-badische Spargeln, diverse Variationen ca.18.-*

*\*Trüffel-Ravioli im Trüffelschaum mit gehobeltem Parmesan 19.-*

*\*Bärlauch-Ravioli mit grünen Spargeln 19.-*

*Eglifilet gebacken im Bierteig, Sauce Tartar 20.-*

*\* = saisonbedingt*

## Hauptgerichte

*Pouletbrust-Stroganoff an sähmiger Cognac-Pfeffersauce 28.-  
zwei Tagesgemüse und Reis*

*Knusperig gebratenes Landhaus-Güggeli 27.-  
Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse garnitur*

*„Landhaus-Braterei“ 31.-  
Duo vom Kalbsschmorbraten an Rotweinsauce  
und Kalbs-Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur*

*„Pollo al Diavolo“ 33.-  
Mistkratzerli in vier Teile tranchiert in eher pikanter Chilli-Pfeffersauce  
Nudeln*

*Kalbfleisch-Piccata „Alla Milanese“ auf rassisger Tomatensauce 36.-  
Broccoli und Spinat, Safran-Nudeln*

*US-Entrecôte „Chef's Style“ 39.-  
rosé gebraten, tranchiert und überbacken mit  
einer raffinierten Kräuterbuttersauce  
Tagesgemüse und Kartoffelcroquetten*

*Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli „A la Crème“ 44.-  
Gemüsebouquet und Nudeln, mit Morchelsauce 48.-*

*„Les trois Filet traditionnelle“ 54.-  
US-Rindsfilet, Kalbs und Schweinsfilet in **zwei** Gängen serviert  
mit den passenden Saucen: Béarnaise, Morchel- und Pfeffersauce  
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin, Nudeln*

*Lamm-Variete „Provencale“ 40.-  
Lamm-Carré und Lammfilet  
méditerranées Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

*Im Frühling: Gitzi und Milchlamm  
Im Herbst: Rehfilet, Reh-Stroganoff, Reh-Médailons,  
Rehpfeffer, Hirschgerichte*



*Unsere*

*Vierjahreszeiten -*

*Menus*

# **Frühling**

## **Appenzeller Gitzi-Salat**

*Nüsslisalat mit gebackenem Gitzi im knusperigen Bierteig*

\*\*\*

## **Spargel-Crèmesuppe**

\*\*\*

## **Kalbsfilet an Portweinjus mit gefüllten Frühlings-Morcheln**

*Kleine Gemüsegarnture*

*Bärlauch-Ravioli*

\*\*\*

## **Erdbeer-Rhabarber-Variationen**

\*

Fr. 82.-

# **Sommer**

## **Duo von der Galia-und Cavaillon-Melone**

*mit spanischem Serano-Schinken*

\*\*\*

## **Méditerraner Gemüsesalat, leicht warm**

*mit einer Kings-Fisch-Piccata*

\*\*\*

## **US-Rinsfilet vom Grill „Surf & Turf“**

*begleitet von einer Wildwasser-Riesencrevette*

*Würzige Kräuterbuttersauce*

*Buntes Saisongemüse*

*Kartoffel-Galetten*

\*\*\*

## **Sorbetteller reichlich garniert mit Früchten**

\*

Fr. 88.-

# **Herbst**

***Carpaccio vom leicht geräuchten Hirschfilet  
und hausgemachte Wildterriner mit Preiselbeer-Chutney  
garniert mit einem Rosenkohlsalat***

\*\*\*

***Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons***

\*\*\*

***Rehrückenfilet im Blätterteig  
angerichtet auf einem Pilzragout  
Herbstliche Gemüse garnitur  
Marroni-Schupfnudeln***

\*\*\*

***Amaretto-Parfait  
mit Portwein-Pflaumen***

\*

Fr.86.-

# **Winter**

***Rauchfisch-Potpourrie  
Rauchlachs, geräucherter Schwertfisch und Tartar vom geräuchten Forellenfilet  
Kleine Salatgarnitur***

\*\*\*

***Trüffel-Ravioli im Trüffelschaum mit gehobeltem Parmesan***

\*\*\*

***Kalbssteak „Rosini“ mit gebratener Gänseleber  
auf Ochsenchwanzragout  
Winterliches Mischgemüse  
Gebratene Polenta  
(andere Beilage möglich)***

\*\*\*

***Panettone-Tirami-Sù  
mit einem Blutorange-Sorbet***

\*

Fr. 94.-