

Festen + Feiern

Sie planen ein privates Fest im kleineren Rahmen? oder ein diskretes Geschäftsessen? Unsere beiden separaten Räumlichkeiten sind kombinierbar und eignen sich vorzüglich für eine Geburtstagsfeier, ein Jubiläum oder einen gemütlichen Abend unter Freunden.



Salon bis
16 Personen
Helmut Schmid Stübli
12 Personen
Kombiniert 28 Gäste

Sollten Sie Ihr Lieblings-Speise, oder ein Gericht, das Sie einmal bei uns gegessen haben nicht auf der Karte finden, sagen Sie es uns. Sofern die frischen Grundprodukte im Hause sind, ist es uns ein Vergnügen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen

Fleisch-Deklaration

Kalb- Schweiz, Rindsfilet, Entrecôte und Hohrücken - Argentinien/USA*;
übriges Rindfleisch - Schweiz, Lamm - Schweiz Irland,
Geflügel - Schweiz, Krustentiere - Vietnam, Südafrika, Kanada, Argentinien
* kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Brot beziehen wir von der Bäckerei Bättig, Villmergen
hergestellt aus einheimischen Getreide, Ausnahme: Toastbrot

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter

Der ideale Vorschlag für grössere Tische
aber auch für ein
gemütliches Tête à Tête, zu zweit

Menu

TRIO DEL MARE

Pulpo-Gambas-Salat / Lachsterrine
mariniertes Lachsfilet / Blattsalate

BÄRLAUCH-CRÊPE

Weisse Spargeln / Kalbsmilken/ frische Morcheln

CHATEAUBRIAND v. US-BEEF

in der Küche tranchiert / Sauce Béarnaise
Gemüsebouquet / Kartoffelgratin

oder

GITZI-LÄFFLI

ohne Knochen / tranchiert / Kräuterjus
Gemüsebouquet / Kartoffelstock
(geht nur für zwei Personen)

DESSERT-VARIETE

allerlei Mini-Dessert aus unserem Tagesangebot

*

Das Menu servieren wir Ihnen gerne
(möglichst tischweise) ab zwei Personen
Menu complet 98.-

Als 3-Gang-Menu 84.-
(Eine einheitliche Vorspeise, Hauptgang und Dessert)



Salate

SPARGELSALAT

an Eiersauce 19.50

.....mit Vitello-Tonnato 24.-

.....mit Coquilles St.Jacques im Pankobrot 24.-

.....mit mariniertem Lachs und Lachsterrine 24.-

CREVETTES PIRI-PIRI

Crevetten / Chili / Knoblauch / Salat 21.-

NÜSSLISALAT

mit geschnetzelter Kalbsleber 21.-

oder

mit einem Rührei 17.-

CEASAR'S SALAT

Bratspeck / Croûtons / Parmesan 17.-

GEMISCHTER SALAT

angemacht mit unserem Hausdressing 13.50



Suppen

SPARGEL-CREME

Spargel-Stückli

12.-

BISQUE D'HOMMARD

Scampiwürfel / Armagnac

18.-

SUPPE MIT SPATZ

Rindsbouillon / Gemüse / Suppenfleisch

12.-

CHEF'S GMÜSECRÈME

Brotcroûtons

9.-

Vorspeisen

WEISSE SPARGELN

Sauce Hollandaise

oder

Milanaise mit Parmesan und brauner Butter

24.-

TAGLIERINI CON GAMBAS

Eismeer-Crevetten / Nudeln / Kräuterbuttersauce

24.-

Als Hauptgang

38.-

PASTETLI

Kalbsmilken / Champignons

Nostalgie pur

19.50

BÄRLAUCH-CRÊPE

Weisse Spargeln / Kalbsmilken/ frische Morcheln

24.-

Aus dem

Wasser

SEEZUNGE «MEUNIÈRE»

Im Butter gebraten

Salzkartoffeln oder Gemüserais

64.-

HUMMER GRILLÉ

Hummerschwänze vom Grill / pikante Taglierini
oder Gemüserais

66.-

Weitere Fischgerichte auf der Tageskarte

Poulet

GÜGGELI 550 gr

im Ofen saftig gebraten / in vier Teile tranchiert,
Rosmarin-Knoblauchbutter / Pommes-frites

36.-

THAI-CHICKEN „Seven Spice“

Gebratenes Landhaus-Güggeli in vier Teile geschnitten
thailändisch, mittelscharfe Seven-Spice-Sauce
gebratenen Nudeln «Chinois»

38.-

Kulinarische

Evergreens

von unseren Gästen
seit Jahren
gewünscht

LANDHAUS - KALBEREI

Kalbsfilet-Médailles / Morchelrahmsauce

und

„Brasato di Vitello“ / Merlotsauce

Gemüsegarnitur / Kartoffelstock

46.-

KALBSLEBER GESCHNETZELT

Zwiebeln-Jus / Spinat / Rösti

41.-

KALBSKOTELETTE 250-450 gr.

15.-

Gemüsebouquet und

pro 100 gr.

Beilage nach Wunsch + Fr. 8.-

FALSCHES SCHNECKEN

Rindsfiletwürfel leicht pikant gratiniert

Gemüsegarnitur / Pommes-frites

48.-

Kleinere Portion

44.-

CHATEAUBRIAND v. US-BEEF

in der Küche tranchiert / ein Service

Sauce Béarnaise / Gemüsebouquet / Kartoffelgratin

ab zwei Personen

64.- p.p.

Geht auch: Rindsfilet mit den gleichen Beilagen

wie beim Chateaubriand 140 gr. 48.-

180 gr. 59.50

Seit dem 11. Juli 2002
bis 1. April 2025
haben wir 40'379
mal den Hackbraten
serviert

GROSI'S KALBS-HACKBRATEN

Klassische Bratensauce / Gemüsebouquet / Kartoffelstock

34.-

mit Pfeffersauce 36.-

mit Morchelsauce 42.-

