

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Giselle Sprizz		
<i>Schweizer Aperitif aus Quitte, Ingwer und Limette mit Prosecco, Soda, Eis und Minze</i>	0,2 Ltr.	9,50
Giselle mit Tonic Water		
<i>Alkoholfreier Schweizer Aperitif aus Quitte, Ingwer und Limette mit Tonic Water, Eis und Minze</i>	0,2 Ltr.	8,90
Frizzante Bavarese Valentin	0,1 Ltr.	6,50
<i>Perlwein mit Duft nach reifen Früchten, goldgelb und spritzig</i>		
Ayinger Kellerbier		
<i>Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier</i>	0,5 Ltr.	5,30

WEINEMPFEHLUNG

Fendant du Valais	0,1 Ltr.	6,50
AOC, trocken, 12 % vol.	0,2 Ltr.	12,20
Weingut Jean-René Germanier	0,75 Ltr.	44,00
Wallis, Schweiz		
<i>Schweizer Weißwein mit Anklängen von Birne, weißem Pfirsich und Lindenblüte, mild und cremig</i>		
Dôle du Valais	0,1 Ltr.	6,60
AOC, trocken	0,2 Ltr.	12,40
Weingut Jean-René Germanier	0,75 Ltr.	45,00
Wallis, Schweiz		
<i>Schweizer Rotwein mit Anklängen von roter Johannisbeere und Veilchen, rund und feinwürzig</i>		

GENIEßERWEIN

Amigne de Vétroz Grand Cru		
AOC, trocken	0,75 Ltr.	67,00
Weingut Jean-René Germanier		
Wallis, Schweiz		
<i>Opulente Frucht nach Orangenzeste, Ananas und Mandel</i>		
<i>"Eine einheimische Walliser Weißwein-Rebsorte, die ich jedem Genießer ans Herz lege"</i>		
<i>(Rainer Lechner)</i>		

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,00
Mild geräuchertes Filet vom Saibling aus dem Mangfalltal mit Rote Bete Mousse, Apfel-Meerrettich-Vinaigrette und Kresse	14,90
Saibling als Probierportion	8,50
Gebratener Reiberdatschi mit Blutwurst, glasierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Feldsalat	12,90
Nüsslisalat mit Tête de Moine Käse, Birnenchutney und Walnussdressing	12,90

SUPPEN

Gstaader Käsesuppe mit Croutons	8,90
Probierportion in der Espressotasse	4,70
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch	7,90

WOCHEN-MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Gstaader Käsesuppe mit Croutons
- *Probierportion in der Espressotasse serviert* -

Rindersaftgulasch mit gebratenen Serviettenknödeln

Affogato al caffè
- *Vanilleeis mit Espresso* -

3 - Gang Menü
€ 25,90

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

SCHWEIZER WOCHEN

€

Montag - Samstag (außer Aschermittwoch, Sonn- und Feiertag) 12.00 - 21.00 Uhr

Nüsslisalat mit Tête de Moine Käse, Birnenschutney und Walnussdressing	12,90
"Züri Geschnätzlets" vom Kalb mit buntem Gemüse und Berner Rösti	32,90
Kleines "Züri Geschnätzlets" vom Kalb mit buntem Gemüse und Berner Rösti	28,90
Züricher Kalbsleber-Spieß mit Speck und Salbei, dazu Kartoffelstock und Madeirajus	27,90
Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Appenzeller Käse und gekochtem Schinken, dazu Pommes frites und Wildpreiselbeeren	24,90
Hausgemachte Quarkpizokel mit Appenzellerkäse auf Wirsinggemüse und Beilagensalat	21,90
Berner Rösti mit buntem Gemüse und Schweizer Käse überbacken, dazu Beilagensalat	22,90
Toblerone - Mousse mit eingelegten Zitrusfrüchten und Knusperhippe	9,50
Engadiner Nusstorte mit Vanilleeis und Sahne	9,50

MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Mild geräuchertes Filet vom Saibling mit Rote Bete Mousse,
Apfel-Meerrettich-Vinaigrette und Kresse
- *Probiertportion* -

"Züri Geschnätzlets" vom Kalb
mit buntem Gemüse und Berner Rösti

Engadiner Nusstorte
mit Vanilleeis und Sahne

3-Gang Menü
€ 42,90

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

ASCHBACHER SCHMANKERL

€

Rindersaftgulasch mit gebratenen Serviettenknödeln	23,90 *
dazu buntes Marktgemüse	3,50
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	30,90 *
dazu ein Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,50
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	29,90 *
"Aschbacher Zwiebelrostbraten"	
Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	30,90
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 350g roh) aus dem Bassin, in Aromaten, im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Kräuterkartoffeln und Zitrone	30,90
Skrei "Winterkabeljau" gebraten auf Gemüse-Graupenrisotto und Rote Bete-Meerrettichsauce	31,90 *

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Quarkpizokel mit Appenzellerkäse auf Wirsinggemüse und Beilagensalat	21,90
Berner Rösti mit buntem Gemüse und Schweizer Käse überbacken, dazu Beilagensalat	22,90

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Williamine
Morand Eau-de-vie, Valais, Schweiz
43% vol.

2cl € 7,70

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

DESSERT

€

Toblerone - Mousse mit eingelegten Zitrusfrüchten und Knusperhippe	9,50
Engadiner Nusstorte mit Vanilleeis und Sahne	9,50
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	9,50 *
Lechner`s Aschbacher Creme - <i>Die Spezialität des Hauses: Sahnecreme mit Löffelbiskuit und Rum</i>	6,10
Affogato al caffè - <i>Vanilleeis mit Espresso</i> -	4,80
Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott	15,50
- Kleinere Portion-	12,90

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2021 Gewürztraminer
Auslese, edelsüß, 8,0% vol.
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz
*Florale Aromen mit exotischen Fruchtaromen.
In der Nase fruchtig-blumigen, Anklänge nach Litschi, Quitte und Rosengarten.*

0,1 Ltr. € 5,90 0,75 Ltr. € 42,00

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	2,50
Coupe Dänemark Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,20
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,90

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion
Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

