

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Mirtillo Heidelbeer-Spritz

*Freihof Mirtillo Liqueur mit Heidelbeere, Limette, Ingwer,
Bitter Lemon, Zitrone und Eis*

0,2 Ltr. 9,50

Aperol Spritz

Aperol mit Prosecco, Soda, Orange und Eis

0,2 Ltr. 7,90

PriSecco "Aecht Bitter" - alkoholfrei, sanft prickelnd

Manufaktur Jörg Geiger

Obstkomposition aus u.a. grüner Jagdbirne, Stachelbeere, Quitte und Wermutkraut

0,1 Ltr. 7,00

Augustiner, alkoholfreies Helles

Feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfnote.

0,5 Ltr. 5,50

WEINEMPFEHLUNG

Fendant du Valais

AOC, trocken, 12% vol.

0,1 Ltr. 6,50

Weingut Jean-René Germanier, Wallis

0,2 Ltr. 12,20

0,75 Ltr. 43,90

*Schweizer Weißwein mit Anklängen von Birne, weißem Pfirsich, Lindenblüte,
reifer Apfel und Birne. Vollmundig.*

Gamay de Dardagny

AOC, trocken, 13,5% vol.

0,1 Ltr. 6,60

Weingut Les Hutins, Genf

0,2 Ltr. 12,40

0,75 Ltr. 44,90

*Schweizer Rotwein mit Anklängen von roter Johannisbeere, Walderdbeere
und geröstetem Brot. Dabei rund und feinwürzig*

GENIEßERWEIN

Saint-Romain blanc „Sous le Château“

Chardonnay

AOC, trocken, 12,5% vol.

0,75 Ltr. 64,90

Henri & Gilles Buisson, Burgund

*Aromatisch hell und frisch, mit einer markanten Rauchschwade von Feuerstein
und feiner Holznote. Dazu gesellen sich Zitronenzesten, Mandarinen,
gelbe Pflaumen und die exotische Note von Kapstachelbeeren.*

VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person) 4,50

Asiatisch gebeiztes Filet von der gebratenen Lachsforelle mit Rote Bete-Püree,
Gurken-Wakamesalat und Kresse 15,90
Lachsforelle als Probierportion 8,90

Gebratener Reiberdatschi mit Blutwurst, glasierten Äpfeln,
Röstzwiebeln und Feldsalat 13,90

Nüsslisalat mit Tête de Moine Käse,
Birnenchutney und Walnussdressing 11,90

SUPPEN

Gstaader Käsesuppe mit Croutons 8,90
Probierportion in der Espressotasse 4,50
Rinderkraftbrühe mit Brätnockerl und Schnittlauch 8,50

WOCHE-MENÜ

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

Rinderkraftbrühe mit Brätnockerl und Schnittlauch

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm,
buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle

Affogato al caffé
– Vanilleeis mit Espresso –

3 - Gang Menü
€ 34,90

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

SCHWEIZER WOCHEN

€

Montag - Samstag (außer Sonn- und Feiertage) 12.00 - 21.00 Uhr

Gebratener Reiberdatschi mit Blutwurst, glasierten Äpfeln,
Röstzwiebeln und Feldsalat 13,90

Nüsslisalat mit Tête de Moine Käse,
Birnenchutney und Walnussdressing 11,90

Gstaader Käsesuppe mit Croutons 8,90
Probierportion in der Espressotasse 4,50

SCHWEIZER-MENÜ

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

Nüsslisalat mit Tête de Moine Käse,
Birnenchutney und Walnussdressing

"Suure Mocke" Sauerbraten aus der flachen Ochsenschulter
mit Rahmwirsing und Topfenpizokel

Affogato al caffé
– Vanilleeis mit Espresso –

3 - Gang Menü
€ 35,50

Feines aus der Schweizer Distillerie Morand

Williamine
Wallis AOP, 43% vol.
2cl € 8,00

Apricotine
Wallis AOP, 43% vol.
2cl € 8,00

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

SCHWEIZER WOCHEN

€

Montag - Samstag (außer Sonn- und Feiertage) 12.00 - 21.00 Uhr

"Züri Geschnätzlets" vom Kalb mit buntem Marktgemüse und handgeriebenem Berner Rösti	34,90
"Suure Mocke" Sauerbraten aus der flachen Ochsenschulter mit Rahmwirsing und Topfenpizokel	25,90 *
Züricher Kalbsleber-Spieß mit Speck, Salbei und Kartoffelpüree	26,90
Cordon bleu vom Strohschwein, gefüllt mit Appenzeller Käse und Kaminrauch-Schinken, dazu Pommes frites und Wildpreiselbeeren	24,90
Hausgemachte Quarkpizokel mit Appenzellerkäse und Wirsinggemüse	21,90
Handgeriebener Berner Rösti mit buntem Marktgemüse und Schweizer Käse überbacken	23,90
Gebratenes Filet vom Winterkabeljau auf Meerrettich-Frischkäse-Risotto und glasierten Gurken	33,90 *

GENIEßER-MENÜ

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

Gstaader Käsesuppe mit Croutons
- als Probierportion in der Espressotasse -

"Züri Geschnätzlets" vom Kalb mit buntem Marktgemüse
und handgeriebenem Berner Rösti

Toblerone - Mousse
mit eingelegten Zitrusfrüchten und Knusperhippe

3 - Gang Menü
€ 46,90

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

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

ASCHBACHER KLASSIKER UND SCHMANKERL

€

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	33,90 *
dazu ein Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,90
"Aschbacher Zwiebelrostbraten" Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	33,90
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	27,90 *
Gebratene Rinderfiletstreifen (ca. 120g roh) mit Pilzen und Schmorzwiebeln, dazu bunte Blattsalate mit Balsamicodressing, Croutons und Trüffelmayonnaise	27,90
Fangfrischer Inntaler Seesaibling (ca. 350g roh) aus dem Bassin im Ganzen serviert, in Aromaten mit brauner Butter gebraten, dazu Kräuterkartoffeln und Zitrone	29,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Quarkpizokel mit Appenzellerkäse und Wirsinggemüse	21,90
Handgeriebener Berner Rösti mit buntem Marktgemüse und Schweizer Käse überbacken	23,90

Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler,
dazu hausgemachte und knusprige Röstzwiebeln

18,90 *

Zu den vegetarischen Gerichten empfehlen wir unseren
Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing

6,90

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	10,90
Schnitte von weißer Schokolade und Eierlikör mit Amarettini-Keksboden, Blaubeerragout und Walnusseis	10,90
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	9,90 *
Lechner's Aschbacher Creme - Der Klassiker des Hauses: Sahnecreme mit Löffelbiskuit und Rum -	6,90
Affogato al caffé - Vanilleeis mit Espresso -	5,60
Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	15,50 12,90

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

Gewürztraminer
Auslese, edelsüß, 8% 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	2,60
auch vegan möglich: Erdbeere, Zitrone, Mango	2,60
Coupe Dänemark Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	6,90
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50

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

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