

Menü- und Apérovorschläge

Täglich bieten wir drei verschiedene attraktive Menüs an, davon ist eines vegetarisch.

Gerne helfen wir Ihnen, ein auf Sie abgestimmtes Menü nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammenzustellen. Saisonale Produkte werden nach Absprache mit Ihnen ins Menü integriert.

Die aufgeführten Menüvorschläge bieten wir ab 10 Personen an.

Aaheim-Apéro

Weisswein, Orangensaft, Mineral, Schinkengipfel, Chäschrüechli, Bruschetta und gefülltes Blätterteiggebäck pro Pers. 19.50

Weitere Apéro-Angebote

Schinkengipfeli oder Chäschrüechli	pro Stk. 1.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Stk. 1.50
Canapé-Dreieck mit Salami, Schinken, Ei	pro Stk. 2.50
Canapé-Dreieck mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs	pro Stk. 3.50
Div. hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Pers. 2.50
Saisongemüse mit Dipp Saucen	pro Pers. 4.00
Gefülltes Laugenbaguette mit Salami, Schinken, Ei etc.	pro Pers. 4.50
Früchteschale nach Saison	pro kg 20.00

Salate/Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	5.50
Gemischter Salat	7.50
Tomatensalat mit Mozzarella	10.50
Nüsslisalat mit Speck oder Ei und Brotcroûtons (saisonal August bis März)	9.50
Melonenschnitze mit Rohschinken	12.50
Kleiner Bündnerteller mit Rohschinken, Bündnerfleisch	15.50
Forellenfilet geräucht mit Meerrettichschaum, garniert mit Apfel-Selleriesalat, Toast und Butter	15.50
Raumlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	19.50

Suppen

Bouillon mit Einlage (Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen)	6.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	7.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	7.50
Weissweincrèmesuppe	9.50
Minestrone Genovese	9.50

Hauptgänge

Vom Schwein

Saftiger Schweinshalsbraten Gemüsebouquet	25.50
Rahmschnitzel mit Champignons Gemüsebouquet	26.50
Schweins Cordon Bleu (180 gr.) gefüllt mit Schinken und Käse Gemüsebouquet	28.50
Schweinssteak (150 gr.) mit Birne und Brie überbacken Gemüsebouquet	29.50
Schweinsfilet im Teig mit Madeirasauce Gemüsebouquet	36.50

Vom Rind

Ungarisches Rindfleisch-Paprikagulasch Gemüsebouquet	26.50
Rindfleischgeschnetzeltes Stroganoff Gemüsebouquet	26.50
Rindsschmorbraten mit Silberzwiebeln, Speck und Brotcroûtons Gemüsebouquet	31.50

Vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust Gemüsebouquet	29.50
Geschnetztes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce	32.00
Kalbs Cordon Bleu (180 gr.) gefüllt mit Schinken und Käse Gemüsebouquet	36.00
Gebratener Kalbshohrücken mit Pilzen Gemüsebouquet	43.50
Kalbsteak mit Morchelrahmsauce (150 gr.) Gemüsebouquet	41.50
Riz Casimir mit Früchten und Currysauce mit Reis	32.50

Vom Lamm

Lammgigotbraten Gemüsebouquet	31.50
Lammkoteletten am Stück gebraten mit Kräuterkruste Gemüsebouquet	38.50

Fisch

Fragen sie nach unserem Tagesangebot.

Vegetarische Gerichte

Gebratene Gemüsebällchen mit Gemüsestreifen und pikanter Tomatencoulis Limetten-Couscous	24.50
Ofenfrisches Röstipastetli mit sämigem Soya-Pilzragout gefüllt Erbsli & Rüeblli	24.50
Sellerie Piccata Milanese mit Tomatensauce und gebratenen Champignons Vollkornspaghetti und Brokkolirösschen	24.50

Beilagen

Zu den Gerichten servieren wir Beilagen nach Wunsch:

Nudeln, Trockenreis, Quarkspätzli, Mascarpone-Kartoffelstock, Bramata Polenta, Kartoffelgratin, Rösti, Pommes frites oder Kartoffelkroketten.

Bei allen Gerichten werden Gemüse und Beilage als Nachservice serviert!

Kalte Tellergerichte

Aaheim-Teller Bündnerfleisch, Zigeunerschinken, Salami und Käse Früchtebrot	22.50
Bunter Salatteller garniert mit gekochtem Ei und Früchten	18.50

Warme Tellergerichte

Warmer Beinschinken Kartoffelsalat mit Gurken und Bundzwiebeln	19.50
Warmer Beinschinken Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	22.50
Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat mit Gurken und Bundzwiebeln	18.50
Heisser Fleischkäse Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	21.50
Blätterteigpastetli mit Brätkügeli und Pilzen Erbsli und Rüebl	18.50
Fitness-Teller mit buntem Salat Schweinssteak	23.50
Pouletbrust	23.50
Kalbsschnitzel	28.50

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfli garniert mit Früchten und Rahm	6.50
Hausgemachte Gebrannte Crème	6.50
Thurgauer Süssmostcrème	6.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Diverse Glacé-Kugeln mit Rahm	pro Kugel 2.90 plus 1.50
Diverse Torten auf Bestellung	Stück 5.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Deklaration

Rind	CH
Kalb	CH
Schwein	CH
Wurstwaren	CH
Poulet	CH
Lamm	AUS
Kaninchen	CH/HUN
Fisch	Div. Herkunft
Wild	CH, A

Legende:

CH	Schweiz
A	Österreich
HUN	Ungarn
AUS	Australien

Wir verwenden bei der Verarbeitung von Fleisch und Geflügel vorwiegend Schweizer Produkte.

Über die Herkunft und die Fang Art von Fisch, Crevetten, Muscheln usw. kann Ihnen der Küchenchef oder die Fachmitarbeiter der Küche gerne Auskunft erteilen.

In unserer Küche wird mit frischen Zutaten und Lebensmitteln gearbeitet.

Saisonale und regionale Einflüsse zwingen uns leider dazu, ab und an Halbfertigfabrikate und Tiefkühl-Produkte zu verwenden.

Verlässliche Informationen sind für Allergiker absolut notwendig und wichtig.

Zögern sie nicht, bei Allergien und Unverträglichkeiten, unser Küchenteam zu informieren.

Auf der nächsten Seite ist ein Auszug der gängigen Allergenen Produkte. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an unseren Küchenchef oder die Fachmitarbeiter der Küche.

Allergene Inhaltsstoffe

Glutenhaltiges Getreide

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Emmer, Kamut, Einkorn und Grünkern

Vorkommen: Brot, Kuchen, Bier, Nudeln, Suppen usw.

Eier

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel und Vogelarten

Vorkommen: Mayonnaise, Salatsaucen, Nudeln, Hackbraten usw.

Erdnüsse

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Div. Gebäck, Brotaufstrich, Schokolade usw.

Fisch

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Vorkommen: Würzpasten, Suppen, Fertigsaucen usw.

Krustentiere

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Crevetten, Scampi, Hummer usw.

Vorkommen: Fertigsaucen, Suppen, Feinkostsalate

Weichtiere

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Muscheln aller Art, Tintenfische, Schnecken

Vorkommen: Asiatische Würzsaucen, Marinaden, Suppen usw.

Milch

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Vorkommen: Brot, Gebäck, Würste, Cremes, Schokolade usw.

Sellerie

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Curry usw.

Sojabohnen

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Brote, Margarinen, Schokolade, Kaugummi, Fertiggerichte aller Art usw.

Sesamsamen

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Div. Brote und Kleingebäck, Vegetarische Gerichte usw.

Schalenfrüchte

Sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Jegliche Art von Nüssen

Vorkommen: Brot, div. Gebäck, Schokolade, Brotaufstriche usw.