



Feine, mit liebe zubereitete Suppen

Tagessuppe B, C, E, F Soupe de jour - 7.90

Teller mit feiner **Consommé mit Flädle** aux crêpes en julienne - 9.80

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Kernöl - 9.80

Soupe de potiron, graines caramélisées, huile vierge de potiron

Mediterran

Kleine, leicht gebundene, mediterrane Fischsuppe – 20.-

mit Calamaretti | Fischwürfel und Riesencrevette | Tomaten |

Kräutern und Knoblauch| geröstetes Baguette mit Sauce Rouille

Petite soupe de poisson méditerr. légère – encornet | cubes de poisson et

Gambas géantes | tomates | fines herbes et ail | baguette grillée | Sauce

Rouille

Frische, knackige Salate vom Auhof in Bremgarten

Kleiner Salatteller mit Hausdressing* Salade mêlée - 8.80 **V**

Beilagensalat mit Hausdressing* Salade d'accompagnement - 7.50 **V**

'Markgräfler' Feldsalat - 12.00

mit Speck und Kracherle Salade de mâche aux lardons et croûtons

'Markgräfler' Feldsalat 'Mimosa' - 12.00 **V**

mit gehacktem Ei und Kracherle Salade de mâche aux œuf et croûtons

Leicht und Frisch

Großer gemischter Salat | Grande salade mêlée |

mit zwei panierten Schweineschnitzeln 23.50

deux escalopes de porc panée

mit argentinischem Rumpsteak | Kräuterbutter - 32.-

Rumsteak de bœuf grillé | beurre aux fines herbes

Hausdressing:
Vinaigrette -
Italienisches
Dressing
(Knoblauch,
Senf, Zwiebeln)

Große Salatvariation 25.-

gebratene Hähnchenbrust | hausgebeizter Lachs

Joghurt-Knoblauchsauce | Honig-Senfsauce

Grande assiette de salade | magret de poulet rôti | saumon marinée

fait à la maison | Sauce au yaourt et l'ail | Sauce au moutarde et miel

Benötigen Sie
Informationen zu
Allergenen und
Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte
direkt an unser
Servicepersonal.



Kalte & Warme Vorspeisen

Winzerschnitte – 10.50

**3 Weißbrotscheiben | Speck | gekochtem Schinken | Schmand |
Bergkäse überbacken**

Croque-Vigneron | lardon | jambon cuit | sauce aigre | gratine au fromage

3erlei Köstlichkeiten - 16.-

**Hausgebeizte Lachsrose auf Kürbis-Kartoffelrösti, Schmand |
Mini- Kürbiscremesüppchen mit karamellisierten Kernen und Kernöl |
Kürbis-Crème brûlée mit Zwetschgenschutney**

Saumon marinée fait maison, Rösti de pommes de terre et potiron |
Mini- Soupe de potiron graines caramélisées, huile vierge de potiron |
Crème brûlée de potiron et Chutney de quechtes

Tatar von gebratenen Riesengarnelen - 20.-

mit gebläutem Mango | Joghurt und Avocadoeis

Tatar de gambas géantes | mangue flambée | yaourt et glace à l'avocat

Vegetarisch

Kürbisrisotto - 25.- V

**mit gebratenen Champignons | Zucchini | Blumenkohl | paniertes
Fenchel | Parmesan** Risotto de potiron | champignons sautés | courgettes
| chou-fleur | fenouil panée | Parmesan

Handwerk

Zwei Panierte Schweineschnitzel | Pommes frites - 21.50

L'escalope de porc panée | frites klein - 19.50

Schweineschnitzel natur gebraten 'Jäger Art' - 26.50

(Champignonsauce mit Rohschinken) | Knöpfe

L'escalope de porc rôti | sauce aux champignons et jambon cru | Knepple
fait maison fait maison

½ Hähnchen 500-550g Nach Art des Hauses | Pommes - 21.50

½ Knoblauch-Hähnchen 500-550g | Pommes - 22.50

½ Poulet (ou à l'ail) avec frites

Benötigen Sie
Informationen zu
Allergenen und
Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte
direkt an unser
Servicepersonal.



Handwerk

Geschnetzelte Rinderleber - 21.50

Balsamico-Portweinjus | Bratkartoffeln Foie d'boeuf émince | jus au vinaigre balsamique et porto | pommes de terre sautée

Wiener Schnitzel (vom Kalb) | Pommes frites - 30.-

L'escalope de veau viennoise | frites klein - 26.-

'Cordon Bleu': 35.-

Gefülltes Kalbsschnitzel (gekochter Schinken, Emmentaler Käse) |

Saisonales Gemüse | Kroketten

L'escalope de veau farcie (jambon, fromage) |

Légumes du Marché | croquettes fait maison

Portion Bratensauce (Jus) E, F - 3.30

Rahmsauce (Sauce à la crème) B, E, F - 4.50

Empfehlungen des Küchenchef

Feiner Rehragout - 36.-

Preiselbeerbirne | Rotkraut und Maronen | Knöpfle

Ragoût de chevreuil | Poire farcie d'airelles rouges |

Choux rouges aux marrons | Knepfle fait maison fait maison

Zanderfilet auf der Haut gebraten | feine Weissweinsauce - 37.-

Kürbispüree | paniertes Fenchel | Kartoffeln von der 'Hippsten' Knolle

Filet de Sandre poêlé sur peau | Sauce au vin blanc |

Purée de potiron | fenouil panée | pommes de terre

Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen ♥ - 37.-

kräftige Sauce | Gemüse vom Markt | Knöpfle

Joue de veau cuisson tendre au four | Sauce au vin rouge |

bouquet des légumes | Knepfle fait maison fait maison

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Gemüse vom Markt | Pommes

Rumpsteak à l'argentine grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux fines herbes | bouquet des légumes | frites

♥ niedrige Gartemperatur x längere Garzeit = mehr Genuss

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.



Regionale, frische Spezialitäten

Straßburger Wurstsalat* oder ohne Käse | Brot 14.-.

(aus Kalbslyonder¹⁰, mit Emmentaler Käse)

Salade de cervelas à la strasbourgeoise ou sans fromage (avec fromage, coupé en julienne), pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 18.-

avec garniture de salade

Rindfleischsalat vom Tafelspitz* - 19.50

mit fein geschnittenen Essiggurken | Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de bœuf bouilli en julienne, vinaigrette, cornichons, oignons, pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 23.50

avec garniture de salade

Ochsenmaulsalat* - 15.-

mit fein geschnitten Zwiebeln | Vinaigrette | Brot

Salade de museau vinaigrette, oignons, pain

mit verschiedenen Salaten garniert - 19.-

avec garniture de salade

Hausdressing: Vinaigrette - Italienisches Dressing (Knoblauch, Senf, Zwiebeln)

Hausdressing:
Vinaigrette -
Italienisches
Dressing
(Knoblauch,
Senf, Zwiebeln)

Benötigen Sie
Informationen zu
Allergenen und
Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte
direkt an unser
Servicepersonal.