

MENUS INKL. 7,7 %

# Restaurant

## Menuvorschläge

IHRE GASTGEBER

Familie Sepp und Linda

Achermann

5243 Mülligen

Tel: 056/ 225.11.30

HERZLICH WILLKOMMEN!!

GERNE STELLEN WIR IHNEN AUS DER NACHFOLGENDEN MENU-AUSWAHL, EIN AUF IHRE WÜNSCHE ENTSPRECHENDES MENU INDIVIDUELL ZUSAMMEN. BITTE FRAGEN SIE UNS.

# Waldheim

Montag und Dienstag  
Ruhetag

## MENUS INKL. 7,7 %

- |   |               |   |              |
|---|---------------|---|--------------|
| 111) Kalbfleischcrèmesuppe<br>***<br>Bunter Blattsalat<br>***<br>Schweinsbraten Aargauer Art<br>Rotweinsauce<br>Kartoffelkroketten<br>Gemüse garnitur<br>***<br>Frischer Fruchtsalat mit Kirsch | Fr. 39.—p.P.  | 444) Kraftbrühe mit Backerbsen<br>***<br>Zwiebelchüechli<br>***<br>Schweinsteak „Robert“<br>an Senfsauce<br>Soufflé-Kartoffeln<br>Gemüse garnitur<br>***<br>Gebrannte Crème             | Fr. 44.—p.P. |
| 222) Spargelcrèmesuppe<br>***<br>Frischer Blattsalat „Mimosa“<br>***<br>Kalbs- und Schweinsbraten<br>Rosmarinjus<br>Pommes frites<br>Gemüse garnitur<br>***<br>Nougateistorte                   | Fr. 43.—p. P. | 555) Kleiner Salatteller mit Ei<br>***<br>Bouillon mit Flädli<br>***<br>Schweinsfilet im Teigmantel<br>Pilzrahmsauce<br>Dauphine-Kartoffeln<br>Gemüsebouquet<br>***<br>Eisbecher Maison | Fr. 48.—p.P. |
| 333) Melonenschiffchen mit Portwein<br>***<br>Kleiner Gemischter Salat<br>***<br>Kalbsschnitzel Saltimbocca<br>Mit Rohschinken und Salbei<br>Mailänder Risotto<br>***<br>Eisbecher Hot Berry    | Fr. 49.—p.P.  | 666) Kraftbrühe Madrilène<br>***<br>Blattsalat mit Speck und Crouton<br>***<br>Roastbeef englisch<br>Sauce Béarnaise<br>Pommes frites<br>Gemüse garnitur<br>***<br>Schoggimousse        | Fr. 49.—p.P. |

Montag und Dienstag  
Ruhetag

## MENUS INKL. 7,7 %

777) Kleiner Gemischter Salat

\*\*\*

Kraftbrühe „Diablotins“

\*\*\*

Rindsschmorbraten

Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

\*\*\*

Schwarzwäldereistorte Fr. 44.—p.P.

1001) Bunter Blattsalat „Mimosa“

\*\*\*

Eglifilet mit Mandeln

\*\*\*

Rinds- und Schweinsfilet

Béarnaise u. Pilzrahmsauce

Krokette und Nüdeli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbet Vieille Prune Fr. 59.—p.P.

888) Hauspastete Waldorf

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Schweins schnitzel an Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Schoggimousse Maison Fr. 45.—p.P.

1002) Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Rauchlachs auf Toast

\*\*\*

Wiener schnitzel

Pommes frites

Gemüse garnitur

\*\*\*

Karamelköpfli Fr. 49.—p.P.

999) Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*

Kleines Blätterteigpastetli mit Pilzen

\*\*\*

Kalbsschnitzel „Calvados“

Herzoginnenkartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Parfait glacées Grand Marnier Fr. 51.—p.P.

1003) Melonenkugeln mit Porto

\*\*\*

Bouillon mit Eierstich

\*\*\*

Kalb carrée braten mit Kiwi

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*

Champagnersorbet Fr. 58.—p.P.

Montag und Dienstag  
Ruhetag

## MENUS INKL. 7,7 %

1004) Melonenkugeln  
mit Landrauchschinken  
\*\*\*

Champignonscrèmesuppe  
\*\*\*

Kalbsschnitzel Cordonbleu  
Pommes frites  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Coupe Danemark Fr. 49.—p.P.

1005) Blattsalat Belle epoche  
mit Rauchlachsstreifen  
\*\*\*

Bouillon mit Gemüse  
\*\*\*

Kalbsschnitzel Förster Art  
Butternüdeli  
\*\*\*

Eiskaffee Beileys Fr. 47.—p.P.

### GOURMET-MENU 8 GÄNGE

FR. 89.—P.P.

Norwegischer Rauchlachs  
Meerrettichschaum  
Toast und Butter  
\*\*\*

Kraftbrühe Royale  
\*\*\*

Kleines Blätterteigpastetli  
Mit frischen Pilzen  
\*\*\*

Bunter Blattsalat Mimosa  
\*\*\*

Exotisches Sorbet  
\*\*\*

Tournedos Rossini  
Mit Gänseleber  
Kartoffelkroketten

Provençale tomate und Bohnenbündel  
\*\*\*

Hausgemachtes Parfait Grand-Marnier  
\*\*\*

Schweizer Camembert mit Baumnüssen  
\*\*\*\*\*

Montag und Dienstag  
Ruhetag