

# Restaurant Aarauerstube

## TAGESMENU

**Dienstag, 20. Februar 2018**

**Menusuppe : Minestrone Fr. 2.-**

**- 1 -**

**Lammrückenmèdaillons an**  
Provençalesauce, Gemüse-  
garnitur und Herzoginkartoffeln

**Fr. 28.- /kl.Port. Fr. 22.-**

**- 2 -**

**Schweins Cordon-bleu**  
mit Pommes-frites  
und grüner Salat

**Fr. 21.-**

**- 3 -**

**„Walliser-Grillspiessli“ Schweine-**  
fleisch mit Aprikosen an Rotwein-  
sauce, Reis und Gemüsebeilage

**Fr. 19.50**

**- 4 -**

**Truthahn-Rahmschnitzel**  
an Rahmsauce mit Teig-  
waren und Gemüsebeilage

**Fr. 19.50**

**-5- „Nasi-Goreng“ asiatisches Reisgericht mit**  
Pouletfleisch und Gemüse, grüner Salat **Fr. 19.50**

**Aktuell: „ Pasta e basta “ : wählen Sie von der spezial Karte !!!**

**z.B. - 6 - Glarner Zigerhörnli mit Ziger, Rahm**  
und Reibkäse, dazu grüner Salat (Vegi) **Fr. 18.50**

### „ Dessert - Empfehlung “

<b>Himbeer-Torte</b>	<b>Fr. 4.50</b>
<b>Vermicelles-Törtli</b>	<b>Fr. 4.-</b>
<b>Kleiner Coupe Eiskaffee</b>	<b>Fr. 6.-</b>

**Weintipp: aus Italien: „Ripasso Barbarossa“, Valpolicella Sup.DOC, TS: Cuvée/Jg.14**  
Offenausschank : Flaschen-Qualität : je 1dl à Fr. 5.50 / Fl. 7,5dl à Fr. 37.-

**Feldschlösschen: das feine, bernsteinfarbige **Amber vom Fass** Stange : Fr. 4.60**

**Das neue Weizen-Bier von Feldschlösschen mit Orangen-Koriander verfeinert :Fl.3dl Fr. 4.50**

**„Hugo“ Prosecco mit Holunderblüten- und Minzenextrakten (5,9%Vol.) Fr. 7.-**

**Möhl-Apfelwein trüb vom Fass alkoholfrei Bügelfl. 5dl Fr. 5.60**