

Restaurant Aarauerstube

TAGESMENU

Donnerstag, 17. Januar 2019

Menusuppe : Blumenkohlcrèmesuppe Fr. 2.-

- 1 -

Rosa gebratenes Roastbeef an
Sauce Béarnaise mit Pommes-
risolée und buntem Gemüse

Fr. 29.- /kl.Port. Fr. 23.-

- 2 -

Schweinskotelette an Honig-
marinade und paniert, mit fruchtiger
Currysauce, Basmatireis, grüner Salat

Fr. 22.-

- 3 -

**Hausgemachter Rindsham-
burger** mit Kräuterbutter und
Pommes-frites, grüner Salat

Fr. 19.50

- 4 -

Hörnli mit Gemüsestreifen
an feiner Rahmsauce
dazu grüner Salat

(Vegi)

Fr. 18.50

-5- **Schweinsgeschnetzeltes** an Pommerysenf-
sauce mit Teigwaren und buntem Gemüse Fr. 21.-

Aktuell: „**Asiatische-Spezialitäten**“ : wählen Sie von der spezial Karte !!

z.B. - 6 - **Tandoori-Chicken** an roter Currysauce
mit gebratenem Gemüse und Trockenreis Fr. 23.-

„Dessert - Empfehlung“

Himbeer-Quark-Torte Fr. 4.60

Schokoladen-Eclair Fr. 3.50

Kleiner Coupe Pommes (Apfelsorbet mit Calvados) Fr. 7.-

Weintipp: aus Kalifornien; Sunset Hill, California Winery TS: Cabernet/Sauvignon Jg.16
Offenausschank : Flaschen-Qualität : je 1dl à Fr. 5.50 / Fl. 7,5dl à Fr. 37.50

Feldschlösschen: das feine bernsteinfarbige „Amber“ vom Fass St.: Fr.4.60

Das Weizen-Bier: von Feldschlösschen mit Orangen-Koriander verfeinert: Fl.3,3dl: 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

inkl. MwSt.