

Restaurant Aarauerstube

TAGESMENU

Montag, 23. Oktober 2017

Menusuppe : Kartoffel-Lauchsuppe Fr. 2.-

- 1 -

Kalbsschulterbraten an
Rosmarinsauce, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur

Fr. 27.- /kl.Port. Fr. 21.-

- 2 -

Schweinhuftsteak an
Café de Parissauce mit
Reis und Gemüsebeilage

Fr. 20.-

- 3 -

Gebratener Pouletschenkel
mit Provençalesfüllung dazu
Pommes-frites, grüner Salat

Fr. 19.50

- 4 -

Steinpilz-Risotto
mit Grill-Tomate
und grüner Salat
(Vegi)
Fr. 18.50

-5- **Pennne an Bolognesesauce**
mit Reibkäse und grüner Salat Fr. 19.-

Aktuell: „feine Wild-Spezialitäten“ : wählen Sie von der spezial Karte !!

z.B. - 6 - **Wildschwein-Entrecôte** an Wild-Kräutersauce mit Spätzli, Rotkraut und Marroni Fr. 21.-

„Dessert - Empfehlung“

Ananas-Torte	Fr. 4.50
Schoko-Eclair	Fr. 3.40
Kleiner Coupe Pavane	Fr. 6.50

Weintipp: aus Spanien: Gran Colegiata Crianza Roble ,Farina DOTS:Tinta de Toro/Jg.11
Offenausschank : Flaschen-Qualität : je 1dl à Fr. 5.50 / Fl. 7,5dl à Fr. 37.-

Feldschlösschen: das neue Weizen-Bier mit Orangen-Koriander verfeinert. Fl.3dl:à 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

!! Jetzt hat's roter „Suser“ 2dl:Fr. 4.-/ 3dl:Fr.5.90/ 5dl:Fr.9.90 !!