

Restaurant Aarauerstube

T A G E S M E N U

Donnerstag, 19. Juli 2018

Menusuppe : Tomatencrèmesuppe Fr. 2.-

- 1 -

Geschnetzeltes Kalbsleberli
an Madeirasauce mit Apfel-
reis und grüner Salat

Fr. 27.- /kl.Port. Fr. 22.-

- 2 -

Schweinsschnitzel in Ei
gebraten mit Teigwaren
und Gemüse garnitur

Fr. 21.-

- 3 -

Äpler-Makkaroni mit Speck,
Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln
und Käse, dazu Apfelmus

Fr. 18.50

- 4 -

Gemüse-Medaillons an
Sweet-Chillisaucе mit Bas-
matireis und grüner Salat
(Vegi)

Fr. 18.50

-5- Kaninchenragoût „Bauernart“
Polenta mit Käse und grüner Salat Fr. 19.50

Aktuell: „**Sommer – Hit's**“ : wählen Sie von der spezial Karte !!!

z.B. - 6 - **Emmentaler-Brätschnitzel** mit Käse
und verschiedenen Salaten Fr. 19.-

„ Dessert - Empfehlung “

Mandarinen-Quark- Torte	Fr. 4.60
Crèmeschnitte	Fr. 3.50
Kleiner Coupe Rock'n'Roll	Fr. 7.-

Weintipp: aus Italien: „Finale Grande“ Primitivo, Puglia IGP, TS: Negro-Primitivo Jg.16
Offenausschank : Flaschen-Qualität : je 1dl à Fr. 5.50 / Fl. 7,5dl à Fr. 37.50

Feldschlösschen: das feine, helle, trübe Braufrisch 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
inkl. MwSt.