

# RÖSTIWOCHEN IM GNADENTHAL

## VORSPEISEN

### Tatar vom Rauchlachs auf Rösti-Taler

mit Sauerrahm mariniert, dazu kleines Salatbouquet / CHF 16.50

### Kleine pikante Apfel-Kartoffel-Rösti

serviert mit Schweizer Pastrami und Sauerrahm-Dip / CHF 14.50

## HAUPTGÄNGE

### Vegane Rösti im Pfännli

mit Kräuterseitlingen und Peperoni-Mango-Chutney / CHF 19.50

### Walliser Gemüse-Rösti

mit Tomaten und Raclette Käse überbacken / CHF 19.50

### Berner Rösti

mit Zwiebeln und Speck / CHF 18.00

### Zanderfilet unter Rösti-Kruste

von der Fischfarm Berghof, Dintikon  
auf gedünstetem Lauch und Safranschaum / CHF 38.50

### Gnödeli Rösti

gebratene Freiämter Kalbsleberstreifen  
in Portweinjus mit Rösti und glasierten Rüepli / CHF 34.00

### Rösti im Pfännli

Freiämter Schweinsfilet-Medaillons und Brokkoli auf Rösti  
gratinert mit Kräuterbuttersauce / CHF 36.00

## DESSERT

### Süsse Apfel-Brot-Rösti

mit Rosinen, Zimt und Zucker  
und einer Kugel Zimtglace vom Buurehof Strebel / CHF 14.00

## VORSPEISEN

### Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 7.00

### Gemischter Salat

mit gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 8.50

### Nüsslisalat

mit Freiämter Speckwürfel und Ei / CHF 12.00

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:  
French, Balsamico, Essig & Öl oder Saisonal Dressing*

### Premium Beefsteak Tatar

nach Wunsch mild, medium oder feurig

serviert mit Toast und Butter

Vorspeise / CHF 18.50

Hauptgang / CHF 29.00

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Süsskartoffel-Majoran-Cremesuppe

mit Randen Chips / CHF 9.50

### Fenchelrahmsuppe

mit Safran und Dill / CHF 9.50

## FISCH

### Knusperli vom Eglifilet

von der Fischzucht Valperca im Wallis

mit Tartarsauce, Pommes Frites und Gemüsebouquet / *CHF 37.00*

### Pochiertes Lachsforellenfilet

von der Fischzucht Bremgarten

Zitronen-Wermut Sauce, Wildreismix und Winterspinat / *CHF 38.00*

### Schweizer Felchenfilets

gebraten, Apfel-Paprika-Gulasch und Dampfkartoffeln / *CHF 31.00*

## VEGETARISCH

### Gemüse-Linsencurry

mit Kichererbsen, Spinat und süss-saurem Kürbis / *CHF 22.00*

### Freiämter Rösti

überbacken mit Raclettekäse von der Chäsi Künten

und einem Spiegelei von Mellingen / *CHF 21.00*

## FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION / ALLERGENE

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte aus dem Freiamt, dem Aargau und der übrigen Schweiz.

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.

Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

## FLEISCH

### Riesen Schnitzel

mit hausgener Panade, serviert mit Pommes Frites  
vom Schwein *CHF 27.00* / vom Kalb *CHF 39.00*

### Freiämter Kalbssteak

mit Morchelrahmsauce, Kürbisrisotto und Zucchini / *CHF 48.00*

### Maispouardenbrust

mit karamellisierter Orangensauce, Eiernüdelinest und Vichyrüebli / *CHF 31.00*

### Gnödeli Burger

Swiss Prime Black Angus Beef Burger im Bun mit Reussthal-Speck, hausgemachter BBQ-Sauce, panierte Zwiebelringe, Jalapenos Poppers und Pommes Frites / *CHF 25.00*

### Rindsfiletwürfel „Stroganoff“

mit Peperoni, Sauerrahm, Tagliatelle und Brokkoli mit Mandeln / *CHF 43.00*

### Geschnetzeltes Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce  
dazu Rösti / *CHF 40.50*



### Aargauer «Schnitz und Drunder»

mit Apfelschnitzen, Dörrbirnen, Kochspeck und Kartoffeln / *CHF 25.00*

## 125 JAHRE REUSSPARK

Im 2019 feiert der Reusspark sein 125-jähriges Bestehen. Das ganze Jahr geniessen Sie bei uns abwechslungsreiche Gerichte, welche auch bereits in der Gründungszeit des Reusspark gegessen wurden.

## DESSERT

### Vermicelles

*CHF 10.50 / klein CHF 7.50*

### Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace vom Eckwilerhof und Schlagrahm / *CHF 12.00*

### Orangen-Tiramisu

im Glas serviert / *CHF 11.00*

### Süsse Apfel-Brot-Rösti

mit Rosinen, Zimt und Zucker

dazu eine Kugel Zimtglace vom Buurehof Strebel / *CHF 14.00*

### Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / *CHF 6.50*

### Berner Meringue

mit Rahm oder Glace nach Wahl / *CHF 10.80*

### Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie

Zimt, Stracciatella, Himbeersorbet und Zitronensorbet

*CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm*

---

## PASSEND DAZU

Quitten Eau de Vie Humbel 43% Vol. CHF 8.00 4 cl

Vieille Prune Humbel 40% Vol. CHF 8.00 4 cl

Vieille Williams Grande Liqueur 40% Vol. CHF 8.00 4 cl