



*Ihr genussfreudiger*  
**Winteranlass**

Lassen Sie sich stimmungsvoll verwöhnen im idyllisch gelegenen  
Restaurant Gnadenthal an der Reuss.

Die Menüvorschläge sind ab 10 Personen buchbar.

Wir stellen Ihnen aber auch gerne Ihr persönliches  
Wunschmenü zusammen.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihr Wunschdatum für Ihren Anlass.

---

RESTAURANT  GNADENTHAL

gast.freund.schafft.genuss.

## MENÜ 1

Amuse-bouche

\*\*\*

Kleines Blätterteigpastetli mit Eierschwämmli-Ragout  
lauwarm serviert, dazu Nüsslalat mit Ei

\*\*\*

Aargauer Schweinsfiletmedaillon mit grüner Pfeffer-Calvadosrahmsauce  
Spätzle, Saisongemüse

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 52

## MENÜ 2

Amuse-bouche

\*\*\*

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Schweizer Ribelmals-Poulardenbrust mit Thymian-Honig-Jus  
Eiernudeln, Brokkoliröschen mit gerösteten Mandelblättchen

\*\*\*

Tobleronemousse mit Vanilleglace

CHF 59

## MENÜ 3

Amuse-bouche

\*\*\*

Nüsslalat mit Ei, Brotcroûtons und Freiamter Speck

\*\*\*

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Flammierte Rindsfiletstreifen an würziger Paprikarahmsauce  
Wildreis, glasiertes Wintergemüse

\*\*\*

Dessertvariation «Surprise»

CHF 75



## MENÜ 4

Amuse-bouche

\*\*\*

Marinierter Graved-Lachs  
mit süss-saurer Dill-Senf-Sauce, Kapernäpfel,  
Selleriesalat und Baumnüssen

\*\*\*

Geschäumte Safran-Fenchel-Suppe

\*\*\*

Freiämter Kalbsfiletmedaillons  
mit Cognac-Zitronenrahmjus mit Zesten und Petersilie  
Williamskartoffeln  
Saisongemüse

\*\*\*

Zimtparfait mit Blutorangensauce  
mit Sablés-Gebäck und Früchten garniert

CHF 86

## MENÜ 5

Amuse-bouche

\*\*\*

Rindstatar und Gemüsetatar mit Toast

\*\*\*

Kokos-Curry-Schaumsuppe

\*\*\*

Bio Forellenfilet mit Dill-Pernod-Sauce  
auf kleinem Fenchel-Safran-Gemüse

\*\*\*

Kalbshohrücken mit Rosmarinjus  
Röstikroketten  
Saisongemüse

\*\*\*

Zimtmouse mit Rotweinzwetschgen und Zimtglace

CHF 95