



# Muttertags-Menü

RESTAURANT  GNADENTHAL

gast.freund.schafft.genuss.

Sonntag, 10. Mai 2026

## VORSPEISE

Weissweincrèmesuppe  
mit Croutons und Majoran

13.50

oder

Frühlingsalat mit jungem Spinat, Kirschtomaten, Radisli,  
Kernen und gehobelter Parmesan

13.50

\*\*\*

## HAUPTGANG

Kalbsschulterbraten  
an Thymian-Honig-Jus  
dazu Kartoffel-Bärlauchgratin  
und zweierlei Rüeblì

43.50

oder

Gebratenes Saiblingsfilet aus Bremgarten  
dazu Limonen-Risotto und grünem Spargel

43.50

\*\*\*

## DESSERT

Rhabarber-Panna-Cotta  
Garniert mit Schlagrahm und Früchten

12.50

\*\*\*

MENÜ KOMPLETT 65.00



# Muttertags-Menü

RESTAURANT  GNADENTHAL

gast.freund.schafft.genuss.

Sonntag, 10. Mai 2026

## WEINEMPFEHLUNG

Weisswein Magnum

Reusspark Edition, Ora&Vino 2024

100% Chardonnay, Pirmin Umbricht, Untersiggenthal

1dl 8.50

Barbera d'Asti «La Crena», DOCG 2019

Barbera, Carlo Vietti, Piemonte in Casiglione Falletto

1dl 12.00

Dessertwein

Dessert blanc Barrique AOC 2018/19

100% Müller-Thurgau, Nauer, Aargau

0.5dl 7.00

MIT WEINBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT 89.00