

# Speisekarte



  
**Aarauenerhof**

Konferenz- & Seminarhotel  
Wellnessoase -Restaurants

# Kleine Schlemmereien

Currysuppe mit gerösteten Mandeln und Rahmhaube  
*Curry cream soup with almonds*  
9.00

Tomatencremesuppe mit Sauerrahm und Basilikum  
*Tomato cream soup*  
9.00

Salat vom Buffet  
*Salad from the buffet*  
klein 5.50 | mittel 8.50 | gross 16.00

Salat "Caprese"  
Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikum an Olivenöl  
*Tomato Mozzarella salad with basil and olive oil*  
12.00

Bresaola-Carpaccio  
Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch aus dem Veltlin, Rucola, Parmesan, Olivenöl  
*Dried beef Carpaccio, thin sliced dried beef, rocket salad, parmesan, olive oil*  
16.00

Salatschüssel „Aarauertof“ mit Eisbergsalat an Hausdressing  
*Salad bowl "Aarauertof" with iceberg salad and home made dressing*  
mit gebratenen Pouletstreifen und Speck / *slices of chicken and bacon*  
klein 12.00 | gross 20.00  
oder mit grillierten Scampis / *or grilled scampis*  
klein 15.00 | gross 25.00

Aarauertof "Vegi Salatschüssel"  
Eisbergsalat an Hausdressing mit lauwarmem Quorn und frischen Melonen  
*Vegetarian salad bowl, iceberg salad, home made dressing*  
*slices of quorn and fresh melon*  
klein 10.00 | gross 18.00

Beefsteak Tatar mit Whisky, serviert mit Toast und Butter  
*Beefsteak Tatar with Whisky, toasted bread and butter*  
mittel 19.80 | gross 29.00

# Ever Greens

Rindsstroganoff vom Filet an Paprikarahmsauce  
Champignons, Gurken, Peperoni und Nudeln  
*Sliced filet of beef in a creamy sweet pepper sauce with  
mushrooms, cucumbers, bell peppers and noodles*  
38.00

„Ethno Schnitzel“, paniertes Schweinsschnitzel (so gross wie der Teller)  
mit einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Nudeln, Reis, Salat  
*Bread crumbed escalope of pork served with a side dish of your choice*  
28.50

Schweins Cordon Bleu, Pommes frites und Gemüse  
*Pork escalope filled with ham and cheese, french fries and vegetables*  
32.00

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Rösti  
*Sliced veal, creamy mushroom sauce and Swiss-rösti*  
38.00

Kalbslüberli mit Schalotten an Kräuterjus und Rösti  
*Sliced veal liver with Swiss-rösti, onions and herbs*  
36.00

Riz Casimir  
Pouletstreifen an pikanter Curry-Rahmsauce, Reis und Früchte  
*Sliced chicken with spicy curry cream sauce, white rice and fresh fruits*  
29.00

Kalbsbratwurst  
an Zwiebelsauce mit Rösti  
*Grilled veal-sausage with onion sauce and Swiss-rösti*  
19.00

Rindsfilet auf Kräuterjus, Pommes frites und Gemüse  
*Fillet of beef, herb sauce, french fries and vegetable*  
41.00

# Hot Stone

Beste Qualität vom heißen Stein mit vier Saucen und Gemüse  
*From the hot stone served with four different sauces and vegetable*

Rindsfilet | *Beef filet steak* 44.00  
Schweinssteak | *Pork steak* 34.00  
Straussenfilet | *Austriche steak* 34.00  
Pouletbrust | *Chicken breast* 27.00

Nudeln, Pommes frites, Reis oder Salzkartoffeln  
*Noodles, French fries, rice or boiled potatoes*

# Aus See & Meer

Eglifilets serviert an Mandelbutter,  
Kräuterkartoffeln und Blattspinat  
*Fried filets of perch served with almond butter,  
potatoes with fresh herbs and spinach*  
32.00

Riesencrevetten aus dem „Wok“ mit asiatischem Gemüse  
an roter Thai-Currysauce und Basmatireis  
*King-prawns with Asian vegetables, red-Thai-curry-sauce and basmati rice*  
36.00

„Fischer's Fritz fischt frische Fische“  
Bitte fragen Sie nach unserem wechselnden Tagesangebot  
*More appetite for fish? - Please ask our staff for the daily fish plate*

# Vegetarisch

Spinatravioli an Salbeibutter  
*Spinach Ravioli with sage butter*  
25.00

Spaghetti Aarauhof  
mit Tomatensauce, Champignons und Kräutern  
*with tomato sauce, mushrooms and herbs*  
19.00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino  
*Spaghetti with garlic, olive oil and red pepper*  
18.00

Gemüseteller mit Blätterteigpastetli und Pilzrahmsauce  
*Vegetable platter, vol au vent and a creamy mushroom sauce*  
25.00

# Pizza

Stellen Sie sich Ihre Pizza selber zusammen.  
Grundpizza mit Tomaten, Mozzarella und Oregano.  
Preis inklusive maximal 4 Zutaten CHF 18.50  
Ab der 5. Beilage berechnen wir CHF 1.00 für jede weitere Beilage  
Create your own Pizza. Price including 4 toppings CHF 18.50.  
We charge CHF 1.00 for every additional topping

Preise in CHF, 8 % MwSt. inklusive