

Liebe Gäste

Was immer Sie im Stalden geniessen,  
wir wünschen Ihnen eine entspannte,  
genussvolle Advents-Zeit und von Herzen  
„En Guete,,

Ihre Familie Kuster und das ganze Team

## Menü

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli  
und caramelisierten Birnen an Preiselbeer-Vinaigrette



Steinpilzessenz begleitet von knusprigem Randenbällchen



Bündner Gemüse-Capuns in Rahm-Bouillon mit Küntener Hobelkäse



Gebratenes Saiblingsfilet mit Weissweinsrisotto  
und sautierten Kürbiswürfeln

oder

Rindfleischstreifen "Stroganoff",  
mit feinen Nudeln und Gemüse

oder

Kalbsschnitzel an Eierschwämmli-sauce  
mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse



«Knsuprige» Mascarpone Creme mit erfrischender Beerensauce

3-Gang Menu Fr. 64.--

4-Gang Menu Fr. 74.--

5-Gang Menu Fr. 83.--

## **Kalte Vorfreuden**

### **Frisch und knackig**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
Fr. 11.50

### **Einfach und gut**

Farbenfroher gemischter Salat  
Fr. 13.50

### **Trio vom Bremgarter Saibling**

Gebeiztes Saiblingsfilet, Saiblingmousse und Wan tan mit Saibling  
Begleitet von Toast und Butter  
Fr. 17.50

### **Wintersalat**

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli  
und caramelisierten Birnen an Preiselbeer Vinaigrette  
Fr. 15.50

### **Der Klassische**

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croutons  
Fr. 15.50

## **Suppen**

### **Aus dem Wald**

Steinpilzessenz begleitet von knusprigem Randenbällchen  
Fr. 12.50

### **Langusten Cappuccino**

Aromatische Langustensuppe mit Riesencrevettenspiess  
Fr. 15.50

## Vegi- und Fisch-Gerichte

### **Ein Bündner und ein Aargauer**

Bündner Gemüse-Capuns in Rahm-Bouillon mit Küntener Hobelkäse  
Fr. 24.--

### **Risotto**

Parmesan-Risotto mit gebratenen Eierschwämmli  
und confierten Cherry-Ramato-Tomaten  
Fr. 24.--

### **Flammkuchen**

Mit Crème Fraîche, Kürbissstreifen, Zwiebeln, Pilzen, Sbrinz und Schnittlauch  
Gluscht Fr. 18.--  
Fr. 24.--

### **Bremgarter Saibling**

Gebratenes Saiblingsfilet mit Weissweinrisotto  
und sautierten Kürbiswürfeln  
Fr. 44.--

## Aktuell im Stalden

### **Duett vom König des Wildes**

Gebratenes Hirsch-Entrecôte unter der Krübiskernkruste  
und Hirsch-Filet an Wachholdersauce  
Begleitet von Wintergemüse und Serviettenknödel  
Fr. 49.--

### **„Rehrücken“**

Rosa gebratenes Reh-Entrecôte mit Wachholdersauce,  
Wintergemüse und Quarkspätzli  
Fr. 49.--

### **„Stroganoff“**

Rindfleischstreifen in rassischer Paprikarahmsauce,  
mit feinen Nudeln und Gemüse  
Fr. 41.--  
Gross Fr. 46.--

### **Kalbsschnitzel**

Kalbsschnitzel an Eierschwämmliisauce  
mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse  
Fr. 46.--

### **Kalbskopfbäggli**

Sanft geschmortes Kalbskopfbäggli in Barolosauce,  
mit Gemüse und feinen Nudeln  
Fr. 42.--

## **Klassiker**

### **Heinrütirank-Erinnerung**

Rindsfilet im Pfännli, mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert  
Begleitet von Pommes frites und Gemüse  
200gr. Fr. 49.--

### **Ordensband für tüchtige Köchinnen**

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken und Alpkäse,  
begleitet von Pommes frites und Gemüse  
Fr. 31.--  
Gross Fr. 38.--  
Kalb Fr. 44.--  
auch glutenfrei möglich

### **Zürcher Geschnetzeltes**

Köstliche Kalbfleischstreifen in Champignonrahmsauce,  
begleitet von Rösti und Gemüse  
Fr. 41.--  
Gross Fr. 46.--

### **Kalbigs**

Zart gebratenes Kalbskotelett an Eierschwämmchensauce  
Begleitet von feinen Nudeln und Gemüse  
Fr. 48.--

### **„Tatar-Beefsteak“**

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach Ihrem Geschmack. B  
egleitet von Toast und Butter  
Fr. 26.--  
Gross Fr. 36.--

# Tarte Flambée – Flammkuchen

Flammkuchen ist für das Elsass das, was eine Pizza für Italien - ein heissgeliebter Genuss für viele Gelegenheiten. Der Flammkuchen ist ein knusperzartes Gericht auf einem extra dünnen Teigboden, fachgerecht im Steinofen gebacken. Heiss serviert, eventuell mit einem kühlen Weisswein oder Bier - das ist so richtig Geniessen auf elsässische Art!

<b>Original nature</b>	klein	Fr. 13.--
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche	gross	Fr. 17.--
<b>Original Gratinée</b>	klein	Fr. 14.--
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, verfeinert mit Käse	gross	Fr. 18.--
<b>Knoblauch Gratinée</b>	klein	Fr. 14.--
Knoblauch, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, verfeinert mit Käse	gross	Fr. 18.--
<b>Provençales</b>	klein	Fr. 15.--
Kräuter, Speck, Zwiebeln, Käse und Crème fraîche	gross	Fr. 19.--
<b>Fromages</b>	klein	Fr. 16.--
Gruyère- und Raclettekäse mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und Crème fraîche	gross	Fr. 20.--
<b>Poulet-Asiatisch</b>	klein	Fr. 18.--
Saftige Pouletstreifen, getrockneter Knoblauch, Sweet Chilisauce und Crème fraîche	gross	Fr. 23.--
<b>Forestière Gratinée</b>	klein	Fr. 17.--
Pilze, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, verfeinert mit Käse	gross	Fr. 21.--
<b>Pizzaiolo</b>	klein	Fr. 17.--
Salami, Käse, Tomatensauce und Crème fraîche	gross	Fr. 21.--
<b>Bündner</b>	klein	Fr. 18.--
Rohschinkenstreifen, Tomatenstückchen, Bergkäse, Zwiebeln und Crème fraîche	gross	Fr. 23.--
<b>Légumes</b>	klein	Fr. 17.--
Verschiedenes Gemüse, Crème fraîche verfeinert mit Käse	gross	Fr. 21.--

## Sinfonietta in Dessert Dur

<b>“Keis Dessert”</b> Kleine Dessert Überraschung	Fr. 9.50
<b>Spekulatius</b> «Knusprige» Mascarpone Creme mit erfrischender Beerensauce	Fr. 10.50
<b>Steirische Grösse</b> Parfait mit Kürbiskernkrokant, Zwetschgen und Haselnussschnaps	Fr. 14.50
<b>Affogato</b> Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace	Fr. 7.--
<b>Herbststimmung</b> Vermicelles mit Schlagrahm und Meringues Mit Vanilleglace	Fr. 13.50* +Fr. 1.--
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleglace mit Schoggisauce	Fr. 13.50*
<b>Coupe Henry</b> Vanilleglace mit Ananasstückchen und Eierlikör	Fr. 13.50*
<b>Coupe Hot Berry</b> Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	Fr. 13.50*
<b>Bananensplit</b> Vanilleglace mit Schoggisauce und Bananen	Fr. 14.50
<b>Apfelchüechli mit Vanilleglace</b>	Fr. 15.50
<b>Eiskaffee</b> Kaffeeglace mit Espresso und Rahm	Fr. 11.50
<b>Zwetschgensorbet</b> mit Vieille Prune	Fr. 14.00
<b>Aprikosensorbet</b> mit Prosecco	Fr. 14.00
<b>Zitronensorbet</b> mit Vodka	Fr. 14.00
<b>Glace Aromen:</b> Vanille, Erdbeer, Kaffee, Schoggi, Caramel, Aprikose, Zwetschge, Zitrone	
Preis pro Kugel	Fr. 3.00
Schlagrahm	Fr. 1.50

**Dessert mit \* sind auch kleiner erhältlich – Fr. 2.--**

## Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

### **Service:**

Mandy Berther  
Danilo Splittgerber  
Patricia Abrecht  
Susan Strebel

### **In Ausbildung:**

Jonah Hügli, 3. Lehrjahr  
Noah Klantschnik, 3. Lehrjahr  
Soraya Gisiger, 1. Lehrjahr

### **Reception:**

Nicolas Spichty

### **Küche:**

Andreas Buchschacher, Küchenchef  
Dario Mikulic  
Janis Rohrer

Tekle Hayelom  
Ajhan Misini

### **In Ausbildung:**

Siro Kressig, 3. Lehrjahr  
Paula Gojani, 3. Lehrjahr  
Elia Studer, 2. Lehrjahr  
Sohaila Haidari, 1. Lehrjahr  
Alina Wertli, 1. Lehrjahr

## Unsere Lieferanten und Herkunft

Wild	Österreich
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Forelle / Saibling	Schweiz, Bremgarten
Black Tiger	ASC-Zertifiziert, Vietnam
Kaffee	Graf, Baden
Brot	Bäckerei Stutz, Unterlunkhofen
Gemüse	Welti, Engros-Markt, Zürich
Fisch	Comestible, Bianchi, Zufikon
Brot	Bäckerei Stutz, Unterlunkhofen
Gemüse	Welti, Engros-Markt, Zürich
Fisch	Comestible, Bianchi, Zufikon
Kaffee	Graf, Baden

Über Auskünfte bezüglich Allergene fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter.