

## Bankett Menuvorschläge

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass.

Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menü Vorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Ein wunderschönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier, die glückliche Erinnerungen hinterlässt. Den immer wieder überraschenden Dekorationen unserer Räumlichkeiten, dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten Basisprodukten und den unzähligen Schätzen in unserem Weinkeller dürfen Sie voll Vertrauen.

Der Umgang mit unseren Menü Vorschlägen ist denkbar einfach. Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen (Essen, Getränke, Dekoration) und wie viele Gäste eingeladen werden. Als nächsten Schritt vereinbaren Sie einen Termin mit Harry Pfändler für die Details, wie Speisefolgen, was passt zusammen und natürlich die saisonalen Einflüsse sollen auch nicht zu kurz kommen. Als letztes folgt die Wein Auswahl, dabei beraten wir Sie sehr gerne. Bitte beschränken Sie sich auf ein Menu oder fragen Sie nach der „A la Carte“ Karte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

## Checkliste für Ihren Anlass

- Reservation und Wahl des geeigneten Ambientes
- Durch die Menü Vorschläge schwelgen
- Budgetrahmen abstecken für Menu, Weine, Dekoration und eventuell Apéro
- Termin für Menu Besprechung vereinbaren
- Weinauswahl mit uns oder zuhause mit Freunden
- Menü Karten und Text
- Tischkarten und Tischordnung
- Dekoration oder Blumen bestellen
- Unterhaltung, Platz Ansprüche und Möglichkeiten abchecken
- Hilfsmittel wie: Hellraumprojektor, Leinwand, Beamer, Flipchart
- Klavier Marke Schimmel gepflegt, Miete 150.-Fr.
- Zuschlag für Mitarbeiter nach Mitternacht pauschal 150.- Fr.(Verlängerung)
- Hotelzimmer Reservieren
- Individuelle Wünsche und Fragen
- Definitive Personenzahl, 24 Std. vor dem Anlass, spätestens (wird verrechnet)

Die aufgeführten Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt.  
Wo nichts Anderes angegeben ist, pro Portion.

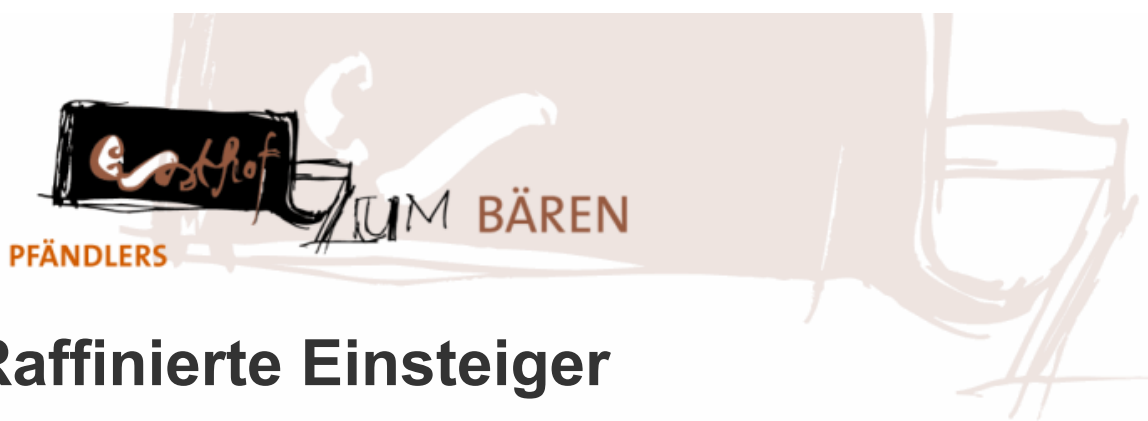
## Macht Lust auf mehr

Sizilianische Oliven vom Chef eingelegt	pro Schale	7.50
Frische Gewürzmandeln	pro Schale	7.50
Rohe Gemüsestängel mit Kräuterdip	pro Person	4.--
Gebackene Blätterteigschnecken Schinken-Käse, Mozzarella -Tomaten	pro Person	4.50
Elsässer Flammkuchen mit Speck	pro Stück	13.--
Gemüse Frittata nach Saison	pro Person	3.--
Hausgemachte Pop Corn, gesalzen	pro Schüssel	5.50
Tortillia Chips mit Tomatensalsa hausgemacht, mild und pikant	pro Person	4.50
Der Beste Salami aus dem Piemont	pro Portion	14.--
Gambas al pil pil mit Bio Zitrone und Chili	pro Stück	4.--
Tapas Buffet (ersetzt eine Vorspeise) ab 10 Personen, für ausgedehnte Apèro	pro Person	19.50
Tapas Buffet gross (Apèro Riche) ab 15 Personen pro Person mit warmen Komponenten	pro Peron	31.00

## Das fängt ja gut an

### Suppen

Rindsbouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.00
Kokos Süsskartoffelsuppe mit Ingwer	9.--
Gazpacho Andaluz mit Gamba im Kartoffelmantel	14.50
Grünes Erbsenschaumsüppchen mit Minzöl	8.50
Jaipur Curryschaumsüppchen mit geröstetem Kokos Raspel	7.50
Pro Specie Rara Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Crème fraîche	8.50
Muskatkürbisschaumsüppchen mit Kürbiskern Pesto	8.--
Aargauer Rüeblisuppe mit Kokosmilch und Zitronengras	11.--
Steinpilz Cappuccino mit Schaumhäubchen	10.50
Rosmarin Honigsüppchen mit Frischkäse Bruschetta	12.50
Kartoffelsauerrahmsuppe mit frischem Sommer- oder Herbsttrüffel von unserem Hausberg, dem Rüsler	13.50
Kastaniensuppe mit Zimtcroustons	12.50
Hummerschaumsuppe mit Cognacglace	16.50



# Raffinierte Einsteiger

## Kalte Vorspeisen

Ziegenkäse Rolle mit Kürbiskern Krokant überbacken, serviert mit Gartenfrischem Blattsalat, Apfel Chutney	17
Dörrtomaten Tatar mit Rosmarin Focaccia Dekoriert mit frischen Blättern und Kräutern (Auch Vegan)	19
Reusstaler Kalbfleisch Carne Cruda, mit Belper Knolle auf warmem Kartoffel Trüffelschaum, Kartoffelbrot	24
Schottischer Rauchlachs fein aufgeschnitten, mit Meerrettichschaum, saisonalen bunten Blattsalaten und getoastete „Ankezüpfä“	21
Carne Cruda vom Aargauer Wasserbüffel mit geröstetem Haselnussbrot. Das Carne Cruda wird mit Limonen und bestem sizilianischen Olivenöl zubereitet	23
Das absolut Beste Carpaccio der Region, wird mit der Huft vom Wasserbüffel und den 3-jährigen Alpsbrinz Spänen - Mit Rüsler Trüffel (nach Saison)	22 24
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Quittengelee, sensationellem frischem Apfelsalat und Sonntagsweggen	26
Tapas Teller mit 7 verschiedenen Delikatessen von Land und Meer aus der mediterranen Küche mit „pan con tomate“ serviert	24
Black Tiger Krevette im Kartoffelmantel gebacken und Wasabi Dip mit Apfel Avocado Tatar	21
Ceviche vom Kingfish mit Tigermilch mariniert serviert an Mango – Papaya Salat	22

# Köstliche Energiespender

## Salate

Kleiner, bunter Mischsalat mit Karottenstreifen in der Schüssel serviert „zum selber schöpfä“	9
Vitaminbombe in der Schüssel serviert „zum selber schöpfä“ mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, Alpsbrinz, Früchten nach Saison, verschiedenen Blattsalaten und Garten Kräuter	12
Taufrischer Blattsalat mit Balsamico Hausdressing	11
Gemischter Salat mit noch warmen, knusprigen „Chnoblbrötli“	13
„Grossmutter’s Lieblingssalat“, Kopfsalatherz mit krossem Speck, warmem Rührei, Vollkorn Brotwürfeli und französischer Sauce	14
Taufrischer Nüsslisalat aus unserem Garten in Untersiggenthal mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, gebratenen Champignons / oder Sizilianischen Orangen je nach Saison	15
Salat aus mindestens 8 verschiedenen Sorten Tomaten aus unserem Pro Specie Rara Garten in Untersiggenthal, Aargauer Wasserbüffel Mozzarella oder Burrata erhältlich von ca. Mitte Juli bis Ende September	18
Verschiedene Blattsalate mit Aargauer Mostbröckli, altem Aargauer Apfel Balsamico und kalt gepresstem Rapsöl	17
Roher Randensalat, mit frischem Müsler Apfel und Merrettich	15
Veganer Tabouleh Salat mit Cous Cous, Tomaten, Gurken, Minze dazu ein gebackenes Karottentäschli und Cashew Tsatsiki	17

# Unwiderstehlicher Genuss

## Warme Zwischengerichte

Trüffelei, eine geniale Spezialität aus unserer Küche bestehend aus Ei, Kartoffelluft und delikatem Rüsler Trüffel, auf Anfrage leider nur während der Saison zu genießen. 21

Mit einem Hauch von Buchenholz und Tannwipfel angerauchte temperierte Bio-Saiblingsfilet auf Apfelweinsauce und Kartoffelschnee 19

Südafrikansicher Rock Lobster (Languste) in Champagersauce und Karotten – Kartoffelstampf, Korallenchips 29

Frischer Fisch nach Art des Chef's zubereitet (je nach Fang)  
 -Edelfische – Salzwasser, Wolfsbarsch, Steinbutt usw. 26  
 -Süsswasser wie Zander oder Saibling 22

### Risotto Spezialitäten nach Saison aus der Bären Küche:

-mit sonnengetrockneten Tomaten und frischem Basilikum 15

-mit Champagner und Häggliger Waldpilzen (mind. 17 Sorten), unsere eigene Mischung und 3 jährigem Parmesan 16

-mit Herbst- oder Sommertrüffeln von unserem Hausberg dem Rüsler, von Chicco erschnüffelt und ausgegraben 17

### Hand- oder hausgemachte Pasta:

-«Calamari» handgemachte Pasta in Form von Tintenfischringen mit pikantem Tomaten Specksugo, meine absolute Lieblingspasta 16

-Saison Ravioli auf Anfrage hauchdünner Teig und Delikate Füllung 18

-Taglierini «Carbonara» nach Harrys Art mit Belper Knolle, Parmesan Schaum, Ei und Speck 18

# Träume werden wahr

## Geflügel (Schweiz/Frankreich)

Casimir vom Mägenwiler Freiland Poulet Brüstchen an milder Currysauce im Basmatireisring mit gebratenen Früchten garniert	29
Asiatisch mariniertes Poularden Brüstchen (CH) grilliert an erfrischender Erdnusssauce mit Kokosmilch und Zitronengras Basmati Reis, Wok Gemüse	28
Surf n'Turf vom Maispoularden Brüstchen (FR) und Riesengarnele auf Hummerschaum, hausgemachte Taglierini und Gemüse	38
Challans Entenbrust (FR) lackiert mit Ingwer und Honig, gebratenem Reis, asiatisches Wok Gemüse	37
ZarteHühnchenbrust „Wellington“ (CH) im Blätterteigmantel mit Rüsler Trüffel Sauce, luftige Kartoffel Moussline und marktfrisches Gemüse	42

## Vom Lamm (Schweiz/Australien)

Lammgigot mit mit Honig und Lavendel grilliert, an kräftiger Rotweinsauce aus dem Süden Frankreichs, auf Dörrtomaten Risotto und marktfrisches Gemüse	32
Lammrückenfilet mariniert und grilliert auf Ratatouille Sauce, Greyerzer Kartoffelrahmgratin, marktfrisches Gemüse	45
Lamm Karree in einer Kräuter Senf Kruste im Ofen gebacken auf Provenzalischer Sauce, in Scheiben geschnittenen Bratkartoffeln und Gemüse	49



## Schwein (Schweiz) Pata Negra (Spanien)

Wettinger Winzerschinken im Brotteig mit mit Harrys Kartoffelsalat und hausgemachtem Senf	24
Chef's berühmter Hackbraten (frisches Kalb und Schweinefleisch) mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und frisches Gemüse	27
Nur Kalbfleisch	31
Älplermaggaronen mit Bölläschweitzli, huusgmachts Öpfelmues und Alpkäse (Vegi Variante)	22
mit paniertem Schnitzel	29
Cordon Bleu gefüllt mit Walliser Käse, Knusper Fritten und Gemüse	32
vom Schwein	44
vom Kalb	44
Glasierter, saftiger Schweinsnackenbraten mit Zwickel Biersauce, Kartoffelstock, marktfrisches Gemüse	27
Schweinsfilet Calvados mit glasierten Apfelscheiben Rezept wird nicht weitergegeben, hausgemachte Tagliatelle, marktfrisches Gemüse	38
Secredo vom Pata Negra Schwein Die letzten 3 Monate mit Eicheln gefüttert auf Holzkohle kross grilliert, Chorizo Schaum Rosmarinkartoffeln und geschmortes Sommergemüse	44
Schweinfilet Spießchen mit Mostspeck eingepackt und mit Thymiangeist flambiert, Zitronenthymianjus, serviert auf Tomaten Risotto mit grillierten Zucchini	39
Rücken vom Pata Negra Schweinchen aus der Extrema Dura die letzten 3 Monate mit Eicheln gefüttert auf Holzkohle grilliert Chorizo Sauce und Gemüsepaella	56

## Rind (Schweiz/Irland) und Aargauer Wasserbüffel

Ragout vom Wasserbüffel nach Burgunder Art in Birmenstorfer Pinot Noir geschmort Kartoffelstock, marktfrisches Gemüse	36
Brasato vom Wasserbüffel, langsam in Merlot geschmort mit roter Tessiner Pro Specie Rara Polenta, Gemüse	38
Geschnetztes "Stroganoff" vom schottischen Hochlandrind nach Chef's Rezept mit Wodka, hausgemachte Taglierini, marktfrisches Gemüse	33
Tagliata von der Argentinischen Rindshuft auf Holzkohle grilliert und tranchiert mit Chimichurri Sauce, Rosmarin Kartoffeln, geschmortes Sommer Gemüse	39
Butterzartes Entrecôte am Stück gebraten und tranchiert mit Weinhändler Sauce, Champagnerrisotto marktfrisches Gemüse	52
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" nach Chef's Rezept mit Wodka, feinen Quark-Spätzli, marktfrisches Gemüse	46
Rindsfilet in Harry's Pfeffermischung gewendet, am Stück gebraten, tranchiert und mit Whisky Sauce serviert Greyerzer Kartoffelrahmgratin, Gemüse	54
Rindsfilet am Stück auf Holzkohle grilliert, mit Chorizo Schaum, Sommer Trüffel Risotto, Gemüse	55
Tataki vom Rindsfilet (kurz gebraten) lackiert auf Gemüse, Rettich, Sesam, Dashi (japanische Bouillon) Erbsen-Kartoffel Moussline	57

## Vom Kalb (Schweiz)

Reusstaler Kalbsschulterbraten mit Apfelweinsauce, hausgemachte Nudeln, marktfrisches Gemüse	29
Saftiger Kalbsschulterbraten vom Holzkohlegrill mit Chimichurrisauce, Rosmarinkartoffeln, marktfrisches Gemüse	30
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Champignonsauce, knusprige Röstli und Gemüse	42
Piccata Milanaise vom Emmentaler Kalb, Tomatencoulis Prosecco Risotto, Zucchini-scheiben mit Thymian grilliert	41
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm verfeinert, Haugemachte Quark Spätzli, Gemüse	29
Emmentaler Kalbskrone am Stück mit Rosmarin gebraten, Rosmarinjus und Rüeblì - Kartoffelstampf Gemüse garnitur	58
Kalbssteak in Kräuterkruste mit Morchelsauce hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	57
Kalbsfilet in Rosmarinöl pochiert, Sauce aus Sauerrahm und frischen Garten Kräutern, Kartoffel Melange aus brauner Butter, glasiertes Gemüse	59

## **Vegi (Vegan)**

Gelbes Kichererbsen Kokos - Curry mit Süsskartoffeln,  
Gemüse und Indischem Fladenbrot 32

Poke Bowl, mit Gemüse, Edamame, Hummus, Seidentofu  
Cashewnüssen und Reis 34

## **Catering**

Menüs auf Anfrage

Auf Ihre Wünsche und die Möglichkeiten Vorort abgestimmt.

## **Käse**

Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler:  
ausgereifte Rohmilchkäse von unserem Käsewagen  
mit ofenfrischem NussHausbrot serviert Preis nach Verbrauch

# Ein Honigtopf für Naschbären

## Desserts

Ananas Carpaccio mariniert mit Rum und Minze und hausgemachtes Kokoseis im knusper Körbchen	12
Gebrannte Crème mit Niddle und Streusel	9
Birmenstorfer Süssmostcrème mit Fotzelschnitte	13
3 hausgemachte Sorbets in der Honigwabe serviert mit einem Salat von frischen Früchten der Saison	14
Tarte Tatin mit Frucht der Saison und Sauerrahm Eis	14
Bittersüßes Schokoladenmousse mit Greyerzer Doppelrahm und Knusper Tuille	15
Crema Catalana abgeflämmt mit Rohzucker	10
Dessertteller nach Laune des Chef's mit 5 verschiedenen Leckereien	16
„Fingerfood Desserts“ nach Lust und Laune Stück	4
Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern und Verweine Sauerrahmeis, Chef's Lieblingsdessert	15
Dessertbuffet mit mindestens 9 verschiedenen Kreationen aus unserer Desserttraum Abteilung (ab 30 Personen)	18
Saisonaler Dessertvorschlag von mir je nach Marktangebot, nach Absprache und ihren Vorlieben	



Notizen:

Fragen?