

Herbst - Karte

	Kürbis-Süppchen verfeinert mit Kern-Öl aus der Steiermark	12. ⁰⁰ 9. ⁰⁰	als Vorspeise
	Herbst-Salat mit Bio-Tête-des-Moines Käse-Rosetten gemischten Blattsalaten, sautierten Trauben und Pilzen	19. ⁰⁰ 11. ⁰⁰	als Vorspeise
	Nüssli-Salat an feinem French-Dressing, mit Speck, Brot-Crouûtons und gekochtem Ei aus Freiland-Haltung	19. ⁰⁰ 11. ⁰⁰	als Vorspeise
	Carpaccio von der Hirsch-Nuss an feinem Oliven-Öl, mit Rucola, Cashew-Nüssen und frischem Parmesan	21. ⁰⁰ 16. ⁰⁰	als Vorspeise
	Crevetten „Cocktail“ an leichter Yoghurt-Cocktail Sauce auf Salat-Streifen, dazu Briôche-Toast und Butter	21. ⁰⁰ 16. ⁰⁰	als Vorspeise
	Hausgemachte Spätzli mit buntem Gemüse an Paprika-Rahmsauce und frischen Kräutern	19. ⁰⁰	
	Hausgemachte Servietten-Knödel nach Oma Leopoldine's Rezept mit Schwammerl-Gulasch (Pilz-Ragout)	19. ⁰⁰	
	Steinpilz – Ravioli geschwenkt in Oliven-Öl, mit sautierten Trauben Kürbis-Kernen und Cashew-Nüssen, dazu frischer Parmesan	21. ⁰⁰	
	Kalbs-Rahmschnitzel mit Champignons-Sauce, dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse	35. ⁰⁰	
	Rindsfilet-Médailles vom Black-Angus, auf Balsamico-Jus mit Tagliatelle und buntem Herbst-Gemüse	54. ⁰⁰	

Fang des Tages



Frischer Fisch auf Empfehlung
unserer Küchen-Chefin Stefanie Maier

41.⁰⁰ **Blattsalat als Vorspeise inklusive**



Jagd – Fieber

Reh-Pfeffer „Hubertus“ an feiner Wildbeize	29. ⁰⁰
Wild-Geschnetzeltes an Preiselbeer-Sauce	33. ⁰⁰
Hirsch-Schnitzel „Saltim Bocca“ auf Feigen-Portwein Sauce	33. ⁰⁰
Wildschwein-Entrecôte auf Feigen-Portwein Sauce	35. ⁰⁰
Reh-Schnitzel „Mirza“ auf Feigen-Portwein Sauce	37. ⁰⁰

Wir servieren unsere feinen Wildgerichte mit pochiertem Apfel, Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni.
Als Beilage empfehlen wir Ihnen hausgemachte Spätzli, **oder** luftige Servietten-Knödel nach Oma Leopoldine's Rezept.

Falschi „Schnägge“

Rindsfilet-Würfel vom Black-Angus, serviert im Schnägge-Pfännli mit Kräuter-Butter überbacken, Pommes Frites	35. ⁰⁰	12 Stk
	25. ⁰⁰	6 Stk
Lammrücken-Würfel , serviert im Schnägge-Pfännli mit Knoblauch-Butter überbacken, Pommes Frites	35. ⁰⁰	12 Stk
	25. ⁰⁰	6 Stk
Riesen-Crevetten aus Bio-Mangroven , serviert im Schnägge-Pfännli mit Kräuter-Butter überbacken, Pommes Frites	35. ⁰⁰	12 Stk
	25. ⁰⁰	6 Stk

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive 8% gesetzlicher MwSt.

Rathausgarten Klassiker



„Original“ Wiener – Schnitzel vom Kalb 49.⁰⁰
mit lauwarmem Kartoffel-Salat, **angemacht mit Essig und Öl**

	Curry Süppchen mit Datteln und Kokos-Raspeln		12. ⁰⁰ 9. ⁰⁰
		als Vorspeise	
	Knackige Blattsalate mit Sprossen an hausgemachtem Acéto di Balsamico-Dressing		11. ⁰⁰ 7. ⁰⁰
		als Vorspeise	
	Bunter , gemischter Salat an hausgemachtem French-Dressing		12. ⁰⁰ 8. ⁰⁰
		als Vorspeise	
	Wurst – Käse Salat mit Cervelat und Emmentaler-Käse	garniert einfach	21. ⁰⁰ 16. ⁰⁰
	Tatar vom Rind mit Whisky verfeinert dazu Briôche-Toast und Butter	kleine Portion	30. ⁰⁰ 25. ⁰⁰
	Cordon – Bleu „Rathausgarten“ vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Brie und Rucola, mit Pommes-Frites		33. ⁰⁰
	Paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes-Frites und Zitrone		29. ⁰⁰



„Brutzli“ – Filet auf dem heissen Stein

Lammrücken – Filet ca. 200g 39.⁰⁰

Black Angus Rinds – Filet ca. 200g 54.⁰⁰

Zu allen „Brutzli“ – Spezialitäten servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, eine rassige Cocktail - Sauce, eine bunte Gemüseplatte und Pommes Frites.

Wein - Empfehlungen

10cl 50cl 75cl

Grüner Veltliner „Classic“ 2015

Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

6.⁵⁰ 32.⁵⁰ 39.⁰⁰

Blauer Zweigelt „vom Steinberg“ 2014

Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

6.⁵⁰ 32.⁵⁰ 39.⁰⁰



Restaurant Rathausgarten Aarau Nicole & Andreas Steineder

Obere Vorstadt 36

5000 Aarau

062 – 824 15 34

info@rathausgarten.ch

www.rathausgarten.ch

- Die gepflegte à-la-carte Küche mit regionalen Saison-Angeboten
- Grosses GartenRestaurant im Grünen
- 5 verschiedene Veranstaltungen – Säle
- Genügend Parkplätze vorhanden
- Lehrlingsausbildung – „Wir machen Profis“

Fleisch und Fisch Herkunft

Schwein, Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schottland oder Irland
Lamm	Neuseeland oder Australien
Wild	Österreich, Slowenien
Bio Crevetten aus Mangroven	Thailand / Vietnam

Unsere Lieferanten, welchen wir vertrauen !

Fleisch	Metzgerei Strässle, Suhr
Frischer Fisch	Bio Fisch Nadler, Aarau – Rohr Bianchi Comestibles, Zufikon
Gemüse, Salat, Früchte	Rychard AG, Gretzenbach
Frisches, tägliches Brot	Landbeck, Aarau
Semmelbrösel (Paniermehl) Knödelbrot	Bäckerei Moshammer, Böhlerwerk in Niederösterreich
Tiefkühl-Bäckerei	Romer's Hausbäckerei, Benken
Glacé	Emmi, Suhr
En-Gros Artikel	Prodega / Transgourmet, Rupperswil
Bier	Feldschlösschen, Rheinfelden Aargau
Alkoholfreie Getränke	Fläschhals Hartmann AG, Aarau-Frick-Olten
Wäscherei	Jonenthal-Wäscherei
Wein	Wehrli Weinbau, Küttigen Weinkellereien, Aarau Michael & Barbara Wetzler, Ennetbaden Steineder Weinbau, Niederösterreich Heinz Trachsel, Sisseln Nauer, Bremgarten