

Speisekarte

Restaurant Jägerstübli Anwil



Jürg und Gabriela Mohler

FRÜHLINGSVORSPEISEN

Spargelsalat mit geräuchertem Swisslachs und Kresse	22
Löwenzahnsalat zubereitet wie in Frankreich mit Croûtons, Ei und Speck	16

FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

Portion frische Weisse oder Grüne Spargeln mit Neuen Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	34
<i>Kleine Portion</i>	28
Dazu:	
Gekochter Bauernschinken	8
Oltinger Landrauchschinken	10
Oltinger Limousin Naturabeef Entrecôte hausgemachte Sauce Hollandaise mit Spargeln und Neuen Bratkartoffeln	45

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Bärlauchpesto Spargeln und Tomaten	24
---	----

Allergene werden mündlich deklariert.

FRÜHLINGSMENU IM JÄGERSTÜBLI

Spargelsalat mit geräuchertem Swisslachs
und Kresse



Kamm-Muscheln (*ausgelöst*) gebraten
auf grünen Spargeln
mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Lammcarré ganz gebraten
mit Neuen Bratkartoffeln
und Frühlingsgemüse

Kleines Haselnussküchlein mit Vanilleglacé
und frischen Erdbeeren

Menu	75
Menu mit Wein <i>mit je einem Glas Weiss- und Rotwein</i>	89

Unsere Weinempfehlung zum Menu

Zu den Vorspeisen

Weiss

Grüner Veltliner «Hundspoint» Grüner Veltliner 1 dl Fr. 6.--

Weingut Gruber-Röschitz, Röschitz, Weinviertel Delikate Apfelfrucht und Aromen von weissen Früchten.
Am Gaumen gefallen die lebendige Säurestruktur und die fruchtbetonte mineralische Art.

Zum Hauptgang

Rot

Zweigelt Unplugged Zweigelt 1 dl Fr. 7.--

Hannes Reeh, Andau, Burgenland Weine möglichst naturnah produziert – darum auch unplugged.
8 Monate im französischen Eichenfass ausgebaut und begeistert mit intensiven Aromen von Kirsche und Weissel.
Ein fruchtbetonter und kraftvoller Zweigelt aus der Sonnenstube Österreichs.

Mit unserem neuen Frühlingssmenu, mit aussergewöhnlichen Aromen und unterschiedlichen Texturen, sich etwas besonderes gönnen und sich den Frühling direkt auf den Teller zu holen. Wir bieten frische, knackige, würzige, scharfe und süsse Aromen, die auf der Zunge tanzen und sich zu einer frühlingshaften Geschmacksexplosion vereinen.

KLASSIKER

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	12
<i>Französisch/Haus/Italienisch Salatsaucen, alle hausgemacht und laktosefrei</i>	
Schweizer Lachs mit Kräuterkruste	
auf leichter Meaux-Senfsauce	
Reis und Gemüsebouquet	<i>Kleine Portion/Vorspeise</i> 30
Zeglinger Zander gebraten mit Mandeln	38
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	<i>Kleine Port./Vorsp.</i> 32
Oltinger Premium Schweinskôtelett	36
mit Zwiebel-Knobli-Chilli gebraten	
Saisongemüse	
Schweinscordon-bleu mit Gruyèrekäse	36
Saisongemüse	
Paniertes Schweinsschnitzel	29
Saisongemüse	<i>Kleine Portion</i> 25
Appenzeller Kalbscordon-bleu	42
mit Appenzellerkäse, Saisongemüse	
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste	42
Saisongemüse	<i>Kleine Portion</i> 36

SAISONALE BEILAGEN

Neue Bratkartoffeln	Pommes Frites
Reis	Tagliatelle

Fleisch- Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Fisch Baselland oder Schweiz, Lamm Neuseeland. Allergene werden mündlich deklariert.