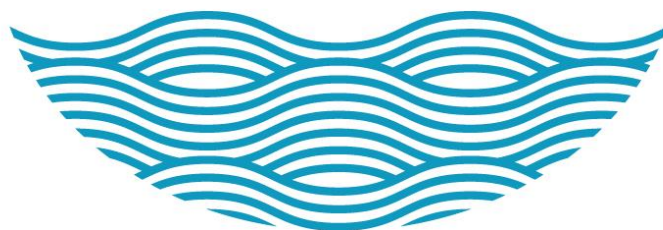




Gartenrestaurant am Bach



Gartenrestaurant am Bach

Landstrasse 78

5436 Würenlos

www.gartenrestaurant-am-bach.ch

info-am-bach@bluewin.ch

Tel. 056 424 18 44

Öffnungszeiten:

Mo: 8 – 17

Di – Fr: 8 – 22

So: 9 – 17

Sa: Ruhetag

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

Esther und Peter Andres

Speisekarte

Salate und Suppen

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Brotcrôutons	12.50
Tagessuppe	7.50

Kleine Gerichte

Wurstsalat einfach / garniert	14.00 / 19.00
Wurst-Käsesalat einfach / garniert	16.50 / 20.50
Bunter Salatteller mit Ei	19.50
Schnitzelbrot (paniertes Schweinsschnitzel mit Tartaresauce)	14.50
Portion Pommes frites	8.70
Toast Hawaii (Brot, Weisswein, Schinken, Ananas und Raclettekäse)	19.50
Walliser Käseschnitte (Brot, Weisswein, Schinken, Tomaten und Raclettekäse)	21.00
Speckrösti mit Zwiebeln und Spiegelei	24.50
Rauchwürstli vom Hof Markwalder, Würenlos	1 Stück (ca. 150 g) 9.50 1 Paar (ca. 300 g) 16.50
Kaltes Fleischplättli mit Brot und Butter	19.50

Vegetarische Gerichte

Spätzlipfanne (Gemüse, Rahm und gehobelter Käse)	24.50
--	-------

À la carte Gerichte (18.00 – 20.45)

	Schwein	Kalb	Poulet
Cordon-bleu hausgemacht Gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzerkäse	29.50*	42.50*	29.50
Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce			20.50
Wienerschnitzel (paniertes Kalbsschnitzel) *			34.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art *			38.00
Kalbsleberli mit knuspriger Butterrösti* Geschnetzelte Leberli an Butter und Gartenkräuter			34.50
Paniertes Schweinsschnitzel *			23.50

Fitnessteller mit Salatbouquet und

... Pouletbrust mit Kräuterbutter			27.00
... Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter			38.50
... Wienerschnitzel			38.50
... paniertes Schweinsschnitzel			27.50
... Schweins- oder Poulet Cordon-bleu			33.50
... Kalbs Cordon-bleu			46.50
kleine Beilagen Pommes frites			5.00

* Diese Gerichte sind auch als kleinere Portionen erhältlich

Als Beilage servieren wir:

Nudeln, Spätzli, Butterreis, Pommes frites, Butterrösti, Spaghetti

Gemüse anstelle der Beilage	+ 6.50
Salatbouquet anstelle der Beilage	+ 4.00
Zusätzlich ein Gemüse	+ 3.00
Separates Gemüseplättli extra dazu (nur in Kombination mit einem weiteren Gericht)	12.50

Fleischherkunft:

Schwein, Kalb, Poulet CH
Rindfleisch CH / Irland, Australien (kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mwst.

Feine Gerichte...

Diese Gerichte servieren wir von 18.00 Uhr – 20.45 Uhr.

Suppe / Salate

Eierschwämmli-süppi mit Rahmhaube	10.50
Herbstsalat (Blattsalate mit Trauben, Feigen und Ziegenfrischkäse)	17.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcrôutons	14.50

Vegetarische Gerichte

Wild-Vegi-Teller	28.50
Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren, Trauben und Eierschwämmli	

Hauptgerichte

Hirschpfeffer „Hubertus“	160 g	31.50
Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren	120 g	27.50
Rehschnitzeli an Wildrahmsauce	180 g	38.00
Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren	140 g	35.50
Rehgeschnetztes Vigneronne	160 g	36.50
Zartes Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit Trauben, Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni und gefülltem Apfel mit Preiselbeeren	120 g	33.50
Hirschmedaillons vom Entrecôte	180 g	42.00
Rosa gebraten an Calvados-Senf-Rahmsauce Weisswein-Risotto	140 g	39.00
Gebratene Hirschwürfel vom Entrecôte an Rahmsauce mit Pilzen, hausgemachte Spätzli	160 g 120 g	42.00 39.00
Rindsfiletgoulasch Stroganoff Spätzli	160 g 120 g	46.00 43.00

Fleischherkunft: Rindsfilet: CH / Reh, Hirsch: SL

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mwst.