

## Suppen

Tagessuppe	8.50
Portion Tagessuppe mit Brot	12.00
Feines Kartoffelsüppchen mit Alaska-Wildlachs	11.50
Bouillon mit Kräuter-Flädli	8.50
Aargauer Rüeblisuppe mit Gin	9.50

## Salate

Knackiger Frühlings-Blattsalat mit Spargelspitzen	9.50
Gemischter bunter Saisonsalat	10.50
Bunter gemischter Marktsalat mit sautierten Pouletstreifen	22.50
Salatteller mit Ei, Sprossen und Früchten garniert	19.50
Wurst-Käsesalat - an klassischer Vinaigrette	garniert 18.50 einfach 12.50
Gebackene Samosa mit süsser Chillisauce, begleitet von Brüsseler Salat an weissem Balsamico-Dressing	16.50
Fitnesssteller mit knackigen Salaten und Kräuterbutter	
-Pouletbrüstli	24.50
-Schweinsschnitzel	26.50
-Kalbsschnitzel	28.50

Hausgemachte Salatsaucen nach Ihrer Wahl:

- french
- italienne
- balsamico

## Vorspeisen

Hausgemachtes cremiges Ravioli mit feinen Gemüsen an leichter Currysauce	18.50		
Entenleber gebraten mit Ruccolasalatbouquet und Spargel an Honig-Dressing	18.50		
<i>Unser bekannter</i> Alaska-Wildlachs geräucht, mit Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter	garniert 24.00	einfach 18.50	
Rindstartar-Herzli mit Toast und Butter von mild bis feurig - nach Ihrem Geschmack	gross 28.50	klein 22.50	
<i>"Brättli"</i> zum goldenen Tor mit Fleisch und Käse wunderschön garniert	26.50		
Roastbeefsteller mit Tartarsauce	garniert 26.50	einfach 20.50	



## Hauptgänge

Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet und Beilage nach Ihrer Wahl	
- vom Kalb	34.50
- vom Schwein	28.50
Cordonbleu mit Gemüsebouquet und Beilage nach Ihrer Wahl	
- vom Kalb	38.50
- vom Schwein	32.50
Kalbsleberli mit Butter-Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern, dazu Butterrösti	33.50
Kalbsleberli "Veneziana" mit Zwiebeln, Kräutern und Kalbs-Jus, begleitet von hauseigenen Nudeln	33.50
Rindsfilet gebraten mit Kräuterbutter auf goldgelber Gemüserösti, umrahmt von feinem Jus	42.50
<i>'Goldigs Pfännli'</i>	
Pouletbrust gebraten an Bananen-Currysauce, begleitet von Langkornreis	22.50
Schweinssteak gebraten an feinem Jus, auf Lauchbett, umrahmt von Kartoffelstockrosetten	32.50
Rinds-Entrecôte gebraten, nappiert mit Stroganoff-Sauce, begleitet von Gemüsebouquet und hauseigenen Nudeln	38.50
Crevetten gebraten in Kokospanade, auf Spaghetti mit Spargel, Zitronen- gras und feinem Chilli an Limettenöl	34.50
Hackbraten 'zum goldenen Tor' mit Käse gratiniert, an feinem Kalbs-Jus im Kartoffelstock-Herz	29.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Beilage nach Ihrer Wahl	19.50
<b>Beilagen:</b> Pommes frites, Butterrösti, Nudeln, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Reis, Gemüse, Spaghetti	
<b>alle</b> zusätzliche Beilagen	6.50

### Fleischdeklaration :

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Entenleber: Frankreich

## Vegetarisch

Hausgemachtes cremiges Ravioli mit feinen Gemüsen an leichter Currysauce	24.50
Frühlings-Gemüseteller mit Beilage nach Ihrer Wahl	26.50
Grillierter Spargel auf Spaghetti an Parmesansauce	19.50
Rösti mit Lauch und Käse gratiniert und Spiegel-Ei	17.50
Blätterteig-Pastetchen mit buntem Gemüse an Schnittlauchschaum gefüllt, begleitet von Langkornreis	18.50



## Kindermenüs

Pouletschnitzel gebraten auf Bratensauce und hauseigenen Nüdeli	16.50
Schweinsrahmschnitzel mit Rüepli und Pommes frites	18.50
Fischknusperli mit Pommes frites, Mayonnaise und Zitrone	16.50
Hackfleischkugeln "im Seeli" an Bratensauce im Kartoffelstockring	18.50
<b>Schnipo:</b> Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und kleinem Gemüse	19.50



### *...und zum Dessert...*

Tasse mit Rahmglacé und lustigen Motiven zum Sammeln	4.50
--	------

## *Desserts*

Frischer Fruchtsalat mit oder ohne Schlagrahm	ohne 8.50	mit 10.00
Vermicelles mit Schlagrahm		8.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm		7.50
Schokoladen-Chilli-Parfait		9.50
Gebackene Apfelringli mit Vanilleglacé		12.50
Marroni-Mascarpone-Roulade mit Pistazienrahm		12.50
Crêpes gefüllt mit heisser Banane und Schoggisauce, begleitet von Vanilleglacé und Schlagrahm		12.50
Berner Oberländer Meringues		
-mit Schlagrahm		8.50
-mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm		12.50
Hausgemachte Kuchen, nach Wunsch mit Schlagrahm	ohne 6.00	mit 7.50



## *Glacévariationen*

Coup Danmark mit Vanilleglacé, heisser Schoggisauce und Schlagrahm	11.50
Bananen-Split mit Vanilleglacé, Bananen, heisser Schoggisauce und Schlagrahm	12.50
Coup Amarena mit Vanilleglacé, heissen Amarenakirschen und Schlagrahm	12.50
Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé und Schlagrahm	11.50
Eiscafé mit Stracciatella- oder Mokka-glacé, Kaffee und Schlagrahm	10.50
Wiener Eiskaffee mit Vanilleglacé und heissem Kaffee garniert mit Schlagrahm	10.50
Sorbetteller mit frischen Früchten garniert	16.50

## *Glacé von Leonardos Gelateria*

*frisch hergestellt nach Saison*

In den Aromen: Vanille, Schoggi, Mokka, Haselnuss, Caramel Stracciatella, Joghurt und Pistazie	pro Kugel	3.50
---	-----------	------

## *Sorbets*

Sorbets in den Aromen: Zitrone, Himbeer, Aprikose, Melone Erdbeer, Mango und Trauben	pro Kugel	3.50
---	-----------	------

## *Frappés*

Wählen Sie aus unseren Glacé und Sorbet-Aromen	8.50
<b>Zuschlag für Schlagrahm oder Schokoladensauce</b>	<b>1.50</b>