

Bankettkarte



Reservation: Familie Broch | Gourmet-Paradies | Wiggwil | 5637 Beinwil/Freiamt
Mobile 079 562 78 69 | info@allmendhof-broch.ch | www.allmendhof-broch.ch

Herzlich willkommen auf dem Allmendhof.
Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass in unserem Hause durchführen möchten.

Hinweise für Ihren Anlass

Unsere kulinarischen Leckerbissen werden frisch und mit viel Sorgfalt auf dem Hof zubereitet. Bei der Auswahl der Zutaten legen wir grössten Wert auf hofeigene, regionale und saisonale Produkte.

Unser schmucker Hofladen bietet Gelegenheit, etwas Spezielles für ihre Liebsten zu kaufen.

Sobald Sie in unserem Haus definitiv gebucht haben, besprechen wir mit Ihnen den Anlass vom Willkommens-Apéro an der Feuerschale bis hin zum Dessertbuffet.
Wir garantieren ein unvergessliches Erlebnis.

Eine saisonale Dekoration in unserem Raum berechnen wir mit Fr. 6.-- pro Tisch.
Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Sagen Sie uns Ihr Budget und unsere Floristin zaubert Ihnen die Dekoration auf den Tisch.
Sie dürfen aber auch Ihre eigene Deko sehr gerne selber mitbringen.

Unsere Bauernhofolympiade ist ein Renner!
Für Fr. 450.-- sind fünf verschiedene Disziplinen im Angebot (Mostkrugschieben, Bretterlauf, Nageln, Pfeilbogen schießen, Stiefelwurf, Nussgolf, Apfel schälen, etc.)

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir CHF 4.50 pro Person.

Das Zapfengeld für mitgebrachten Wein, beläuft sich auf CHF 25.- pro Flasche 75cl

Unser Betrieb ist rollstuhlgängig.

Parkplatz für Autos sind kostenlos und genügend vorhanden,
Car Park- und Wendeplatz vorhanden.

Platzangebot: Maximum 65 Personen in der Panoramastube (Bodenheizung)
mit Zeltanbau im Sommer bis 100 Personen
Apéro bis 150 Personen

Wegbeschreibung:

Das Navi findet den schmucken Weiler "Wiggwil" in Beinwil/Freiamt. Dort befinden sich mehrere Wegweiser «**Allmendhof**» welche Sie durch eine Sackgasse «**ab Unterhorben**» zu unserer höher gelegenen Besenbeiz führen.

Auf www.allmendhof-broch.ch/Lageplan finden Sie detaillierte Infos zum Wegbeschrieb.

Die Preise verstehen sich inkl. Saalmiete und exklusive 7.7% MwSt

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN (April 2020)

 Vegetarische Gerichte

EINFACHER APÉRO



CHF 2.50

Apéro mit Salzgebäck

WILLKOMMENS APÉRO AB 15 PERSONEN

CHF 12.50





Allmend-Apéro mit 4 verschiedenen hausgemachten Snacks (1 Stk pro Person)

-  Eier-Canapés
-  Bärlauch Pesto Canapés
- Schinkengipfeli
- Säulibällchen in Tomatensauce

LÄNDLER APÉRO AB 25 PERSONEN

CHF 19.50







Apéro mit 7 verschiedenen hausgemachten Snacks (1 Stk pro Person)

-  Pilzhüechli
-  Käsestangen
-  Bärlauch Pesto Canapés
- Apéro Brötli gefüllt mit Salami | Schinken |  Käse
- Säulibällchen in Tomatensauce
- Trockenfleischplättli (30 gr pro Person)
- Speckzwetschgen

APÉRO RICHE AB 30 PERSONEN

CHF 32.50

Apéro mit 11 verschiedenen hausgemachten Snacks (1 Stk pro Person)

-  Käsehüechli
-  Bärlauch Pesto Canapés
-  Tomaten-Mozzarella Spiessli
-  Gemüsedip
-  Käseplättli (30 gr pro Person)
- Trockenfleischplättli (30 gr pro Person)
- Apéro Brötli gefüllt mit Salami | Schinken |  Käse
- Säulibällchen in Tomatensauce
- Speckzwetschgen
- Rindstartar Canapés
- Speckzopf







GLÜHWEIN APÉRO (NOVEMBER BIS FEBRUAR)

1 Glühwein, 1 Apfelpunsch pro Person
Heisse Maroni, Mini Lebkuchen-Muffins



Pro Person

CHF 16.50

VORSPEISEN

 Blattsalat	CHF	8.50
 Nüsslisalat (Saison)	CHF	12.50
 Gemischter Salat	CHF	12.50
Buffetzuschlag	+ CHF	3.50
French-, Balsamico Dressing nach Wahl		
<u>Beilagen</u>		
gehackte Eier		
 Sautierte Pilze	+ CHF	2.50
Gebratene Speckstreifen	+ CHF	2.50
Gebratene Poulet streifen	+ CHF	5.00
 Allmendhofsalat	CHF	13.50
Blattsalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Büffelkäse und Honigsenf Dressing		
Antipasti Teller	CHF	19.50
Mit Coppa, Salami, Melone, Trockentomaten, Grillierten Zucchetti, Peperoncini mit Frischkäse gefüllt, Artischocken gegrillt, Oliven und Taleggio		
 Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Rucola und Basilikum Pesto	CHF	15.00
Kaninchen-Filetbraten gefüllt mit Frischkäse, umhüllt mit Rinderschinken fein geschnitten und liebevoll garniert.	CHF	16.50

VIER JAHREZEIT-VORSPEISEN

 Kräuter-Frischkäse Panna Cotta mit zweifarbigem Spargelragout	CHF	13.50
Dreierlei Melone mit Mozzarellaherz, Rohschinken und Bärlauch Pesto	CHF	15.50
 Herbstliches Pilztartar auf Kürbismousse garniert mit Kürbiskernen	CHF	15.50
Rote Bete Flan mit Nüsslisalat und Räucherforelle	CHF	16.50


SUPPEN

Tagessuppe	CHF	6.50
 Tonis Bouillon mit hausgemachten Flädli	CHF	10.50
 Bärlauch Suppe (Saison) mit eigen gepflücktem Bärlauch vom Hof	CHF	10.50
 Spargel Cremesuppe (Saison) mit Kresse und Bärlauch Ravioli	CHF	12.50
 Zucchinisuppe mit getrockneten Tomaten und Büffelkäsestückchen	CHF	12.50
 Kürbis Cremesuppe vom Garten (Saison) mit in Salbei gebratenen Maroni	CHF	12.50
Cremige Zwiebelsuppe mit Apfel-Speck-Nuss Knuspertopping	CHF	10.50
Kräftige Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfel und Kräutern	CHF	9.50
mit ungesüßtem Apfelsaft	CHF	11.50
	CHF	12.50

SORBETS, DIE IDEE ALS ZWISCHENGANG

Zwetschgen, Apfel, Citrone	CHF	8.00
mit Apfelschaumwein oder Hochstammkirschlikör	+ CHF	3.00

FITNESS SPEZIALITÄTEN

 Reichhaltiger Salatteller	CHF	17.50
mit: Schweinssteak, Kräuterbutter	CHF	26.50
Schweins Cordon bleu	CHF	31.50
Poulet Brust	CHF	26.50
knusprigen Pouletflügeli	CHF	26.50
Forellen (Familie Spielhofe, Römerswil)	CHF	31.50
Fischknusperli, Haussauce	CHF	26.50

VERSCHIEDENE BRATEN GERICHTE

Grosis Hackbraten	CHF	25.50
Spiessbraten vom Schwein	CHF	29.50
Aargauer Braten vom Schwein gespickt mit Zwetschgen	CHF	32.50
geschmorter Rindsbraten	CHF	36.50
Kalbsbraten «Calvados»	CHF	42.50
Rollbraten nach Art des Hauses		
vom: Schwein	CHF	34.50
Rind	CHF	38.50
Wasserbüffel	CHF	42.50
Kalb	CHF	45.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF	19.50
Alle BRATENGERICHTE eignen sich vorzüglich als Buffetvariante. Buffet- und Nachservicezuschlag	CHF	4.50





STÄRKEBEILAGEN NACH WAHL:

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Rösti,
Pommes frites, Kroketten, Country Cuts,
Jaris Nudeln, Reis, Salzkartoffeln,
mit dreierlei Gemüse (Rüebli, Bohnenbündeli, Blumenkohl)

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Rinds-Gulasch	CHF	28.50
Zarte Rindsfiletsteifen «Stroganoff»	CHF	39.50
Rinds-Entrecôte (200gr)	CHF	45.00
Rinds-Medaillon (200gr)	CHF	53.00
Kalbsrahmschnitzel	CHF	42.50
Saltimbocca alla Romana	CHF	38.50
Kalbs Geschnetzeltes «Züriart»	CHF	38.50
Schweinssteak	CHF	28.50
Schweins Cordon bleu	CHF	31.50
Schweinsrahmschnitzel	CHF	28.50
Panierte Schweinsschnitzel	CHF	28.50
Spare Rips	CHF	28.50
Poulet Brust gefüllt mit Frischkäse	CHF	28.50
Poulet Cordon bleu	CHF	28.50
Poulet geschnetzeltes „Riz Casimir„ im Reisring mit Früchten garniert	CHF	24.50
Gebratenes oder Pochiertes Forellenfilet von Römerswil mit Kräuter Sauce und Petersilien-Salzkartoffeln oder Reis	CHF	35.00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

 Gelbes Gemüse-Tofu-Curry Mit Basmatireis	CHF	28.00
 Gemüsestrudel mit Tomatensauce Auf Blattspinat	CHF	28.00
 Auberginen Cordon Bleu Auf Mascarpone-Weizenrisotto	CHF	28.00
 Rustico Ravioli (saisonal)	CHF	28.00

FREIÄMTER BUURE-ZMORGE

Geniessen Sie unseren reichhaltigen Brunch an schönster Lage
Kinder 3 – 11 Jahre CHF 3.—/Altersjahr

CHF 38.00



AUF DEM HOF ZUBEREITETE SPEZIALITÄTEN UND IHRE LIEFERANTEN

-  Frisch gebackenes Brot, Zopf und Gipfeli. Bäckerei Kreyenbühl, Kunst- & Handwerk, Muri
-  Grosse Käse Auswahl, Jogurt und Butter, Käserei Seetal, Familie Lang, Hämikon
-  Spezial- und Alpkäse, Käserei Berglinde, Familie Meier, Buttwil
- Gluschtige Fleisch- & Aufschnitt Platten.
- Bratspeck, Fleisch vom Hof & der Metzgerei Huwyler, Beinwil
- Produkte von Wasserbüffel, Villiger's Brunnenhof, Sins
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum
-  Spiegel- und Rührei, Eier Farm Familie Burkart, Kleinwangen
-  Knusprige Rösti, Gemüse Käppeli, Auw
-  Hausgemachte Konfitüre, Honig vom Lindenberg
-  Birchermüsli
-  Feine Früchte Wähen
-  Frisches Obst, Saisonal von unseren Hochstammbäumen
-  Verschiedene Cerealien

Dazu gibt es feinen Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Schale, Ovi, Schoggi, Süssmost, Milch und für Schaumweinliebhaber den lieblichen, regionalen Ättenschwiler Apfelschaumwein.




BARBECUES SOMMERANGEBOT

<p>Grill-Trilogie (ab 15 Personen)</p> <p>Schweinssteak Poulet Brust Kalbs- und Schweins-Cipollata</p> <p> reichhaltiges Salatbuffet Knuspriges Hausbrot hausgemachte Kräuterbutter</p> <p> zwei Beilagen nach Wahl</p>	<p>CHF 41.00</p>
<p>Grill-Vielfalt (ab 25 Personen)</p> <p>Schweinssteak Poulet Brust Kalbs- und Schweins-Cipollata, Wasserbüffel-Hamburger Lammkotelett Römerswiler Forellen</p> <p> reichhaltiges Salatbuffet Knusprigem Hausbrot hausgemachte Kräuterbutter</p> <p> zwei Beilagen nach Wahl</p>	<p>CHF 48.00</p>
<p>Grill à la Chef (ab 30 Personen)</p> <p>Schweinssteak Poulet Brust Kalbs- und Schweins-Cipollata Wasserbüffel-Hamburger Lammkotelett Rinds-Entrecôte Römerswiler Forellen Black Tiger Garnelen, Schweizer Flusskrebs</p> <p> Gemüsespiess</p> <p> reichhaltiges Salatbuffet Knusprigem Hausbrot hausgemachte Kräuterbutter</p> <p> zwei Beilagen nach Wahl</p>	<p>CHF 59.00</p>
<p>Auf Wunsch weitere Spezialitäten aus der Region</p> <p>Spezialitäten von Wasserbüffel Kaninchen-Flügeli Spareribs vom Schwein</p>	

WINTERANGEBOTE

Feines Apéro am Lagerfeuer mit Glühwein, Punsch und Stockbrot zum selber bräteln	CHF	7.50
Raclette-Festival Buffet ab 25 Personen (350gr Käse/Person)	CHF	27.50
<ul style="list-style-type: none"> Raclettekäse von der Seetaler Käserei Lang in Hämikon geschwellte Hördöpfel Gemügesticks mit Kräuterquark Essiggurken Silberzwiebeln Maiskölblü Hausgemachte Zucchini Süss-Sauer ingelegte Früchte <li style="padding-left: 40px;">Supplement pro 200gr Käse CHF 13.00/Person 		
Fondue-Plausch (300gr Käsemischung/Person)	CHF	24.50
<ul style="list-style-type: none"> Hausbrot Gemügesticks mit Kräuterquark Essiggurken Silberzwiebeln Maiskölblü Hausgemachte Zucchini Süss-Sauer ingelegte Früchte <li style="padding-left: 40px;">Supplement pro 200gr Käsemischung CHF 13.00/Person 		
Portion geschwellte Hördöpfel	+ CHF	4.00
Fondue Chinoise (300gr Fleisch/Person)	CHF	48.00
<ul style="list-style-type: none"> vier verschiedene Fleischarten (Rind, Kalb, Schwein, Poulet) Reis und Pommes frites Gemügesticks mit Kräuterquark Essiggurken Silberzwiebeln Maiskölblü Hausgemachte Zucchini Süss-Sauer ingelegte Früchte Diverse Dipp Saucen <li style="padding-left: 40px;">Supplement pro 200gr Fleisch CHF 25.00/Person 		

ALLMENDHOF SPEZIALITÄTEN

 Spagetti Spass am Buffet ab 25 Personen	CHF	27.50
--Bolognese mit feinstem Rindshackfleisch,		
--fruchtige Tomatensauce,		
--Carbonara mit gebratenem Speck an leichter Rahmsauce mit Ei,		
--Bärlauch Pesto mit hausgemachtem Bärlauch und Pinienkernen		
Allmendhof Pastetli mit Brätkügeli und Champignon	CHF	21.50
 Äplermagronen	CHF	19.50
mit oder ohne Schinken, Käse und Apfelmus		
 Knusprige Hof Rösti	CHF	15.50
 mit Käse überbacken	+	CHF 3.00
mit Käse, Speck und Spiegelei	+	CHF 6.00
heisse Beinwiler Huwy-Rauchwurst		
ein Stück mit Brot	CHF	8.50
ein Paar mit Brot	CHF	11.50
mit Rösti	CHF	17.50
Wurst-Käse-Salat		
einfach	CHF	12.50
garniert	CHF	18.50
«Waldfest» Cervelat mit Brot	CHF	6.50
Sandwiches (Schinken, Salami,  Käse, gemischt)	CHF	7.50
en Mocke Buurespeck (120 gr)	CHF	12.50
Allmendhofplättli	CHF	19.50
regionale Fleischspezialitäten garniert mit Käse		
Brunnenhof's Wasserbüffelplättli, garniert mit Büffelkäse	CHF	26.50



DESSERTSVORSCHLÄGE

Desserts in kleinen Portionen als Buffet auf Platten:

Wir empfehlen Ihnen 3-4 Desserts pro Person (nur in 10er Einheiten wählbar)

Gebrannte Crème
Süssmostcrème

Aargauer Rüblitorte
Schoko-Kirschenschnitten
Zwetschgenstreussel
Zitronencake
Weiße und dunkle Brownie

Tobleronemousse
Früchtemousse

Panna Cotta
Caramelköpfler

Diverse Glace Kugeln mit Rahm

Weich- und Halbhartkäse von unseren regionalen, innovativen Kleinkäser

Saisonal

Fruchtsalat
Vermicelles
Erdbeertörtchen

Pro Stück	CHF	4.50
Gerne servieren wir Ihnen das Dessert auch an den Tisch	CHF	8.50
Dessertteller	CHF	16.50

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER / SÜSSGETRÄNKE

	20cl	30cl	50cl	150cl
Süssmost, Schorle	3.—	4.—	5.—	11.50
Sirup (hausgemacht)	2.—	3.—	4.50	
Rivella, Cola, Cola Zero, Citro, Eistee	3.—	4.—	5.—	11.50
Mineralwasser Arkina mit/ohne Co2	3.—	4.—	5.—	100cl 8.—
Schwepps Bitter Lemon	4.—	5.—		

KAFFEE / TEE / Milch

Ovi, Schoggi, heiss / kalt	4.50	5.50	
Crème, Espresso			4.—
Schale, Cappuchino			4.50
Latte Macchiato			5.—
BIO TEE:			
Pfefferminz, Schwarztee, Früchteschalentee, Verveine, Hagenbutten			4.—
Hausmischung vom Kräutergarten			4.50

KAFFEE mit Güggs vom Hof

Luz (Zwetschgen, Kräuter, Theilersbirne, Kirsch)			5.50
Kaffee Luz Williams			6.—
Kaffee Chriesi			6.—
Kaffee Allmendhof mit Eierkirsch, Rahmhaube			7.50

BIER / MOST

	27,5cl	33cl	50cl
Feldschlösschen Hopfenperl		4.30	
Feldschlösschen alkoholfrei		4.30	
Feldschlösschen Original			5.60
Baarer Bier Goldmandli		4.30	
Cardinal Eve Litschi	5.—		
Most Ramseier Bügel Trüb, Klar, alkoholfrei			5.60

DRINKS, SPIRITUOSEN

SCHNÄPSLI vom Hof

	2cl	4cl
Vielle Prune (alte Zwetschge) 42 vol%	5.50	8.—
Williams 42 vol%	5.50	8.—
Kirsch 42 vol%	4.50	7.—
Kräuter 50 vol%	5.50	8.—

LIKÖR vom Hof

	2cl	4cl
Kirschenlikör 38 vol%	4.50	7.—
Quittenlikör 38 vol%	4.50	7.—
Baileys, Appenzeller, Jägermeister (Staubli Getränke)	4.50	7.—

APÉROS

Hausapéro (Apfelschaumwein, Pfefferminzsirup, O-Saft,)	8.50
Aperol Spritz	8.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer	6.50
Martini Bianco / Rosso	5.50
Cynar Bitter	7.—
Campari Orange Bitter	7.50

WHISKY

Tullibardine 225 Original Single Malt Scotch	2cl	12.50
--	-----	-------

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

		10cl	50cl	70cl
Cuvée Prinzessin HAUSWEIN, Kaiserspan	CHF	6.50		44.—
Epresses blanc	CHF	5.—	24.50	
Oeil de Perdrix du Valais	CHF	5.—	24.50	
Cüpli Ättenschwiler Apfelschaumwein (lieblich)	CHF	7.50		48.—
Cüpli Prosecco Veneto, Italien	CHF	7.—		44.—

ROT

		10cl	50cl	70cl
Cuvée Prinz HAUSWEIN, Kaiserspan	CHF	7.—		46.—
Epresses rouge	CHF	5.—	24.50	
Dôle du Valais	CHF	4.50	21.50	

WEINKARTE

SCHAUMWEINE

Regionale

Schaumwein-Brut CHF 56.00

Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen

Riesling-Silvaner und Blauburgunder

Der Schaumwein wird nach traditioneller Flaschengärung hergestellt.

Er überzeugt durch seine Spritzigkeit, den abgerundeten Geschmack und seine gleichmäßig langsam aufsteigenden Perlen.

Aettenschwiler Apfelschaumwein CHF 48.00

Familie Barmettler-Balmer, Aettenschwil/Sins

Verführerisches Bukett von reifen Äpfeln, umrahmt von leichten Honignoten, etwas Melonen, Apfelblüten und einem Hauch Pfeffer und Lavendel.

Frisch und spritzig im Auftakt. Seine elegante Süße zieht sich in der Verweildauer im Gaumen sehr angenehm durch.

Passt zu Apéro, Dessert und immer, wenn es Freude macht

Prosecco

Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Collalto CHF 44.00

Collalto, Italien, Veneto

Der Prosecco wirkt frisch und sehr lebendig. Das fruchtige Bouquet erinnert an Zitrus, Pfirsich und Apfel. Die Säure ist wunderbar präsent, aber nicht aufdringlich oder gar plump. Harmonie in Perfektion! Helle, strohgelbe Farbe, feine und anhaltende Perlage. Feiner und zarter Duft, fruchtig und leicht aromatisches Bukett, lebhafter, frischer und eleganter Geschmack.

Moscato

Moscato d'Asti DOC Tenuta Ca di Corte CHF 48.00

Italien, Piemonte

Intensive Frucht Aromatik, geschmeidig und angenehm süß

WEISSWEINE REGIONAL / SCHWEIZ

Cuvée Prinzessin HAUSWEIN	70cl	CHF	44.00
Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen Luzern			
Blanc de Noir/ Riesling-Silvaner/ Muscat			
Die Cuvée bringt die jugendliche Frische, exotische Fruchtnote und die nötige Restsüße hervor. Diese Eigenschaften machen die Prinzessin einmalig und unwiderstehlich			
Pino Gris	70cl	CHF	48.00
Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen Luzern			
Sein reifes, intensives Aroma, seine gelbliche Farbe mit Gold Reflexen verbunden mit einer dezenten Würzigkeit verleihen diesem Wein einen weichen Auftakt im Gaumen und eine leichte Restsüße			
Cuvée Madame Rosmarie blanc	75cl	CHF	49.00
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen			
Composition aus Petite Arvine, Sylvaner. Pinot Blanc, Pinot Gris. In der Farbe ein kräftiges Gelb. Der Duft erinnert an exotische Früchte mit einer leichten lieblichen Note. Im Gaumen präsentiert Sie sich fruchtig, vollmundig und lang anhaltend			
Merlot bianco „La Contrada“	70cl	CHF	44.00
Guido Brivio, Mendrisio			
Farbe: Helles Strohgelb. Bouquet: Fein und harmonisch mit fruchtigen und gleichzeitig aber auch blumigen Noten. Geschmack: Frisch und fruchtig, elegant mit guter Struktur und einem langen, mineralischen. Abgang. Sehr ausgewogen.			
Riesling x Sylvaner	70cl	CHF	44.00
Familie Käser, Oberflachs			
Feinfruchtiger, frischer Weisswein mit angenehmen Muskat- und Zitrusaromen. Weicher, frischer Auftakt, dezente Säure, ausgewogener Körper. Passt hervorragend als Apéro, zu Käse- oder Salatgerichten, Fisch oder hellem Fleisch			
Epesses blanc	50cl	CHF	24.50
Cave Bognol			
Assemblage blanc Hospices de Salquenen	50cl	CHF	29.50
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen			
Abgebeertes Traubengut. Temperaturgeregelte Gärung und anschließender Ausbau im Edelstahltank. Den Säureabbau vollziehen wir ausschließlich mit dem Chasselas, beim Chardonnay und Pinot Blanc erhalten wir die geschmackvolle Fruchtsäure präsent. An der Nase exotische Früchte mit viel Frische und Lebhaftigkeit im Gaumen. Ein trockener Weißwein mit einer guten Säure			

ROTWEINE REGIONAL / SCHWEIZ

Cuvée Prinz HAUSWEIN	70cl	CHF	46.00
Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen Luzern			
Cabernet / Blauburgunder/ Dornfelder			
Diese liebliche Cuvée ist sehr farb- sowie fruchtintensiv mit angenehmen Tanninen. Im Abgang besticht die natürliche Restsüße und macht diesen Prinzen einzigartig.			
Cuvée Rebell	70cl	CHF	48.00
Edith Mächler-Britschgi, Bachmann Andreas, Kaiserspan Gelfingen Luzern			
Pinot Noir VS, Blauburgunder LU und Syrah VS			
Die unfehlbaren Blauburgunderaromen (Pinot Noir) gepaart mit der frischen, feurigen Intensität des Syrahs verleihen diesem Rebellen im Gaumen schöne Fülle. Im Glas widerspiegelt sich ein klares Rubinrot. Die feinstrukturierte Tannine machen diesen sehr ausgewogen und rund.			
Cuvée Madame Rosmarie rouge	75cl	CHF	49.00
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen			
Eine Komposition aus vier roten Traubensorten Syrah, Cabernet Sauvignon, Humagne rouge und Pinot noir welche einzeln im „Barrique“ ausgebaut wurden. Dieser Rotwein eignet sich hervorragend zu rotem und weißem Fleisch, sowie zu Wildgericht			
Folissimo	75cl	CHF	129.00
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen			
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cornalin, Humagne rouge und Pinot Noir			
Sehr intensive granatrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Komplex in der Nase, wo sich Lakritze und Feilchen mit würzigen Noten vermischen. Eine Tabak-Note unterstreicht die Rasse schwarzer Früchte. Wild und sinnlich im Mund, vermischen sich die Männlichkeit des Cabernet und der Syrah mit den geschlossenen und samtigen Tanninen des Merlot und des Pinot Noir. Der Humagne Rouge schmeichelt dem Gaumen beim Abgang durch ein wildes und samtiges Finale. Viel Charme und Ausgeglichenheit für diesen Jahrgang, wo Föhn und Spätherbst dieser Assemblage sehr gedient haben.			
Baiocco Merlot del Ticino	70cl	CHF	46.00
Guido Brivio, Mendrisio			
Bouquet: Intensiv und vielschichtig. Noten von roten Beeren von Würzaromen, wie weißer Pfeffer und Safran.			
Geschmack: Weich und fruchtig. Vollmundig mit reifen, süßlichen Gerbstoffen. Harmonisch mit langem Abgang			

Pinot Noir	70cl	CHF	46.00
Familie Käser, Oberflachs Geschmeidiger, samtiger und ausdrucksvoller Rotwein mit Beerenaromen. Voll und harmonisch im Abgang. Passt zu einer großen Vielfalt an Gerichten.			
Abendstern Assemblage barrique	75cl	CHF	55.00
Familie Käser, Oberflachs Funkelnd rubinroter Wein, im Eichenfass ausgebaut, aus den Traubensorten Garanoir und Pinot noir précoce. Intensives, feines Bukett, harmonische Verbindung zwischen Zimt, Vanille und schwarzen Waldbeeren. Passt zu: Festlichen Menüs mit kräftigen Komponenten			
Diolinoir Remigen	75cl	CHF	48.00
Familie Hartmann, Remigen 100% Diolinoir Ein feurig, etwas Vanille betonter Rotwein. Ausgewogene, kräftige Art mit vielen Nuancen Zu Grilladen, Wild, Lammfleisch			
Hospices Assemblage rouge	50cl	CHF	29.50
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen Assemblage von Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot noir und Gamay. Intensive Farbe mit violetten Reflexen. Schwarze Früchte und Gewürze an der Nase. Wohlschmeckend und fruchtbetont im Gaumen mit einem frischen Finale sowie schön verschmolzenen Tanninen			
Epesses rouge	50cl	CHF	24.50
Cave Bougnole			
Dôle du Valais	50cl	CHF	21.50
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen			

SÜSSWEIN

Gemma Assemblage de cépages nobles Topas AOC	37.5cl	CHF	49.00
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen Dessertwein aus Malvoisie, Ermitage und Johannisberg. Dieser köstliche Süßwein besticht mit seiner intensiven Nase, welche an exotische Früchte wie Mango, Ananas und Litschis erinnert. Im Antrunk ist er mild und doch belebend. Die intensive Frucht, der Präsenz von Restzucker sowie eine wunderschöne Säure machen ihn zu einer wahren Gaumenfreude. Ein Hauch von Tanninen begleitet den langhaltenden Abgang dieser Rarität.			

ROTWEINE AUSLAND

Primitivo di Manduria DOC Masseria Trajone, Apulien, Italien	75cl	CHF	44.00
<p>Die fast vierzigjährigen Reben im leichten Tuffboden der apulischen Tiefebene wachsen in traditioneller Art an niederen Stämmchen mit Zapfenschnitt oder neu teilweise nun auch am Spalier. Rubinrot mit Violett Reflexen; Aromen von reifen Beeren, Pflaumen und schwarzem Pfeffer. Ein eleganter, fruchtbetonter und vollmundiger Wein aus Süditalien</p>			
Tator Primitivo del Salento IGT Barrique Poggio Le Volpi, Apulien, Italien	75cl	CHF	56.00
<p>In der Nase ist er wohlriechend und prächtig, mit Aromen von Marmelade und roten reifen Früchten. Im Mund entwickelt er einen attraktiven Geschmack von Zimt und gekochten Feigen, die ihm eine schöne Struktur verleihen, gefolgt von einem langen Abgang</p>			
Valpolicella Ripasso Cantine Monteforte, Veneto, Italien	75cl	CHF	46.00
<p>Traubensorten: Corvina, Rondinella und Molinara Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süßen Tabakblättern und Röstaromen. Ein wirklich charaktervoller und fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langen Finale. Man nennt ihn auch der kleine Amarone.</p>			
Amarone della Valpolicella DOC Cerasum Casa Vinicola Bennati, Veneto, Italien	75cl	CHF	89.00
<p>Traubensorten : Corvina, Rondinella, Molinara Intensives Rot mit granatfarbigen Nuancen; an der Nase reife Früchte und Konfitüre, leicht blumige Noten (Veilchen), Tertiäroromen nach Tabak, Kakao und Zimt. Am Gaumen ist dieser Wein sehr elegant, strukturiert und sanft. Langer Abgang mit klaren Noten nach Kirschen, Brombeeren und Himbeeren in Alkohol, sowie balsamischen Noten.</p>			

<p>Rioja DOCa Crianza «Edulis» Bodegas Altanza SA, Fuenmayor, Spanien</p> <p>100% Tempranillo Trocken, kräftiges Granatrot. Die Nase erinnert an Zwetschgen und Pflaumen. Dieser frische und elegante Eindruck setzt sich im Gaumen fort. Samtig weich, mit gut eingebundener Säure und angenehm im Abgang</p>	<p>75cl</p>	<p>CHF</p>	<p>45.00</p>
<p>Priorat DOQ «Terra d´Hom» Barrique Celler Josep Ardevol Spanien</p> <p>Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha Sehr intensive Farbe mit jungen Reflexen, offenes Aroma mit blumiger Note, schwarzem und rotem Pfeffer, kraftvoller Körper und schöne Dichte mit gut ausgebauten Tanninen, im Abgang Geschmack nach Lakritze</p>	<p>75cl</p>	<p>CHF</p>	<p>79.00</p>
<p>Châteauneuf-du-Pape AC 'Chante-Perdrix' Guy & Frédéric Nicolet, Côtes-du-Rhône, Frankreich</p> <p>13 verschiedene Rebsorten sind im Châteauneuf du Pape enthalten. Die Rebsorte Grenache erreicht hier eine starke Ausdruckskraft. Die Weine sind vergleichsweise säurearm und alkoholreich. Farbe und Tanningehalt variieren, je nachdem, wie hoch der Anteil an dunkelfarbigen, Tannin reicheren Sorten wie Syrah und Mourvèdre ist und ob das Lese gut entrappt (abgebeert) oder nicht entrappt (mit den Traubenstielen) vergoren wurde. Der Châteauneuf du Pape wird oft für den schwersten Rhône-Wein gehalten, was er aufgrund seines meist hohen Grenache-Anteils aber nicht ist. Diese Rolle kommt eher dem Hermitage mit seinem hohen Anteil an Syrah, fast immer 100%, zu.</p> <p>DEGUSTATIONSBEFUND Der Châteauneuf-du-Pape AC hat eine dunkle rubinrote Farbe. Der sehr tiefe Hektarertrag wirkt sich im Gaumen nebst dem beerig-fruchtigen Ausdruck und der guten Balance zwischen Säure und Gerbstoff besonders in Form einer wunderbaren Konzentration und einem samtigen Abgang aus.</p>	<p>75cl</p>	<p>CHF</p>	<p>79.00</p>

UNSERE LIEFERANTEN

Metzgerei Huwyler, Beinwil

Wasserbüffelspezialitäten vom Brunnenhof, Familie Villiger, Reussegg, Sins

Kaninchenfleisch von Familie Näf, Isenbergswil/Beinwil

Schweine- und Lammfleisch von Simon Broch, Allmendhof, Beinwil

Fischerei, Familie Spielhofer, fishing on the farm, Römerswil

Bäckerei genuss-handwerk.ch Kreyenbühl, Muri

Gemüse, Früchte: --Peter Käppeli, Auw

--Prodega, Rotkreuz

--Regionale Bauernbetriebe

Milchprodukte: --Käserei Seetal, Fam. Lang, Hämikon,

--Käserei Berglinde, Fam. Meier, Buttwil

--Vollenweider, Lindenhof, Benzenschwil

Eiernudeln: --Fam. Burkart, Kleinwangen

Eier: --Simon Broch, Allmenhdof

Allg. Getränke: --Staubli, Muri

Wein: --Edith Mächler, Kaiserspan, Gelfingen (LU)

--Familie Käser, Oberflachs

--Bruno Hartmann, Remigen

--Mathier/Bachmann, Hochdorf/Salgesch

Diverses: Transgourmet Prodega Rotkreuz