

Menüvorschläge

Sehr geehrte Damen
Sehr geehrte Herren

Der Landgasthof zu den drei Sternen liegt mitten im Grünen, am Fusse des Schlosses Brunegg. Das Schloss Brunegg war Sitz von bekannten Persönlichkeiten und Dichtern wie Werner von Heidenstamm, Dr. Hermann Burger, Professor Jan Rudolph von Salis um nur einige zu nennen.

Nicht weit vom Landgasthof liegen das Thermalbad Schinznach, die Schlösser Wildegg, Lenzburg und Habsburg.
Eingebettet in all diese Schönheiten präsentiert sich der Landgasthof zu den drei Sternen.

Die äusserst verkehrsgünstige Lage, sowie die sehr schönen Hotelzimmer (4***) und aufs modernste eingerichtete Konferenz – und Seminarräume bilden ideale Voraussetzungen für Ihre Veranstaltung.

Gediegene Räumlichkeiten, mit zeitgemässer Infrastruktur, einen hervorragende Frischproduktküche, ein freundlicher, zuvorkommender Service und über 100 Parkplätze, sowie Garagenplätze stehen Ihnen zur Verfügung.

Neben all diesen Annehmlichkeiten geniessen Sie die persönliche Betreuung durch die Inhaber, um den Erfolg Ihrer Veranstaltung zu garantieren.

Ein herzliches Willkommen

Ernst & Elisabeth Müller – Thurner
und Mitarbeiter

Liebe Geniesserin, Lieber Geniesser

Für Ihr Interesse an unserem Haus danken wir herzlich. In der Beilage erhalten Sie unsere Menüvorschläge. Gerne informieren wir Sie über unsere weiteren Dienstleistungen die wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ausrichten.

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü selber zusammenstellen, oder mit unserem Küchenchef zusammen etwas komponieren.

Unsere Menüvorschläge sind ab 10 Personen, für Anlässe mit weniger als 10 Gästen steht Ihnen ein reichhaltiges à la Carte Angebot zur Auswahl.

Für fast jeden Anlass können wir Ihnen den passenden Raum anbieten. Ob gross, ob klein, ob 10 oder mehr Personen eine gediegene Atmosphäre, eine saisongerechte Frischproduktküche und Kräuter aus dem eigenen Garten werden Sie bestimmt überzeugen. Und falls Sie noch etwas Spezielleres wünschen, verlangen Sie unsere Spezialdokumentation über „Speis und Trank auf Schloss Wildegg“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben mit einem herzlichen Servus und Willkommen

Ernst & Elisabeth Müller
und Mitarbeiter

Inhaltsverzeichnis

➤ Einige Tips für Ihren Anlass	3
➤ Aperitifs und Cocktail Beilagen	4
Kalte Cocktail Beilagen	
Warme Cocktail Beilagen	
➤ Cocktail Buffet und Kalte Vorspeisen	5
➤ Suppen	6
➤ Fische und Krustentiere	7
➤ Hauptgerichte	
Geflügelgerichte	
Kaninchengerichte	
Lammgerichte	8
Schweinefleischgerichte	9
Rindfleischgerichte	10
Kalbfleischgerichte	11
➤ Menuvorschläge	12 13
➤ Desserts	14

2. Aperitifs und Cocktail Beilagen

Kalte Cocktail Beilagen

Canapés (Toastbrot)	pro Stück	Fr. 4.70
Amuse – Bouche (kleine Canapés mundgerecht) Salami, Schinken, Ei, Kräuterkäse, Thunfisch	pro Stück	Fr. 3.60
Roastbeef, Tartar, Rauchlachs, Rohschinken, geräuchertes Forellenfilet, Lachstartar, diverse Minipastetchen gefüllt	pro Stück	Fr. 3.90
Cocktail Shrimp Ringe mit pikanter Sauce	5 Stück	Fr. 11.00
Hummer, Kaviar, Gänseleber	Tagespreis	
Salzstengel, Pommes-Chips, Erdnüsse	pro Pers.	Fr. 3.90
Käseapéro mit Hobelkäse, Parmesan	pro Pers.	Fr. 9.50
Saaner Hobelkäse	pro Pers.	Fr. 9.50

Warme Cocktail Beilagen

Mini Käsekuchen, Schinkengipfeli, Lauchspeckküchlein, Gemüsekekeln, Mini Frühlingsrollen, Gemüsequiche	pro Stück	Fr. 3.30
Mini Fleischkugeln orientalische Art, marinierte Pouletflügel, kleine Lammkoteletten mit Thymian	pro Stück	Fr. 3.90
Dörripflaumen mit Speck, gebackene Champignons, mini Fleischkugeln, marinierte Pouletflügel	Portion assortiert oder einzeln	Fr. 11.00
Lachsstrudel	Portion	Fr. 5.50
Apéro Krapfen	pro Stück	Fr. 3.10
Asiatische Apéro – Platte		
Shrimpbällchen	Seafood Taschen	
Samosa	Chicken Takitori	
Seafood Hormok	Black Tiger Shrimp	
Serviert auf einem Bananenblatt mit Hoi - Sinh – Sauce		Fr. 18.00

3. Cocktail Buffet pro Person

Fr. 30.00

Canapés, Schinkengipfel, Käseküchlein, Pflaume mit Speck, marinierte Pouletflügeli, frittierte Champignonköpfe, Mini Pizza, Fleischkugeln, Crevetten gebacken

4. Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat	Fr. 11.60
Bunter Blattsalat	Fr. 9.50
Bunter Blattsalat mit Waldpilzen Bündnerfleischstreifen Rauchlachsstreifen Melonenspalten Speck, Eier, Brotcrouçons	Fr. 12.00
Symphonie von geräucherten Edelfischen mit Preiselbeermeerrettich Serviert mit einer ofenheissen Brioche	Fr. 16.50
Der klassische Crevettencocktail mit frischer Ananas auf Eisbergsalat mit Calypsosauce	Fr. 18.50
Hausgemachte Pasteten und Terrinen garniert mit Waldorfsalat und passender Sauce	Fr. 16.50
Vitello Tonnato (Kalbfleisch) ,mit feiner Thunfischsauce, Kapern und Zwiebelringen	Fr. 18.50
Cavaillon-Melone mit einer Variation von Rauchschenken oder mit Rauchlachs (saisonal)	Fr. 18.50
Gourmetseller	Fr. 27.50
Trilogie vom Lachs	Fr. 22.50

5. Suppen

Kraftbrühe mit Einlage nach Ihrer Wahl dazu Blätterteiggebäck	Fr. 10.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein dazu Blätterteiggebäck	Fr. 12.00
Geflügelkraftbrühe mit Tomatenwürfelchen , Reis und Madeira	Fr. 11.00
Gemüsekraftbrühe mit Gemüsestreifen nach Saison	Fr. 11.00
Minestrone nach Tessiner Art mit frischen Gartenkräutern	Fr. 9.00
Aufgeschlagene Crèmesuppe von Gemüsen der Saison	Fr. 9.00
Tomatensuppe mit Gin, Rahm und Basilikum	Fr. 9.50
Aufgeschlagene Rieslingsuppe mit Gemüsewürfelchen	Fr. 11.00
Broccolicrèmesuppe mit Pistazienklösschen	Fr. 11.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 9.00
Feurige Ungarische Gulaschsuppe	Fr. 11.00
Aufgeschlagene Hummersuppe	Fr. 15.50
Selleriecrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	Fr. 15.50
Muschelsuppe mit Curry und Kokos	Fr. 15.50

6. Fische und Krustentiere

	Vorspeise Oder Zwischengericht	Hauptgang
Saiblingfilet an feiner Dijon-Kräuterschaumsauce	Fr. 21.00	Fr. 40.00
Frische Eglifilet gebraten mit Mandeln oder nach Zuger Art	Fr. 23.00	Fr. 41.00
Zanderfilet auf Gemüsebett gedünstet, mit Orangenbasilikumbutter	Fr. 22.00	Fr. 41.00
Fischtrilogie auf Taboulé mit Curry-Ingwersauce	Fr. 24.00	Fr.49.00
Riesencrevetten gebraten an leichter Champagnersauce mit grünem Spargel (Saisonal)	Fr. 25.50	Fr. 47.00
Safranrisotto mit Meeresfrüchten	Fr. 26.50	Fr. 50.00
Seezungen – Röllchen mit Lachsfüllung an Riesling –Vanille –Sauce	Fr. 24.00	Fr. 50.00

Zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

Reis, Zitronenreis, Wildreis, Butternudeln, Butterkartoffeln, Gemüsenudeln, oder Kräuterkartoffeln

7. Hauptgerichte

Fleischgerichte

Geflügelgerichte (Das Geflügel beziehen wir von Schweizer Bauernbetrieben)

Truthahnschnitzel an Sauce Mexicaine oder paniert im Kokosmantel
Mit Früchten und indischer Currysauce Fr. 23.50

Fleischgerichte

Perlhuhnbrust rosa gebraten auf Morchelsauce Fr. 41.00

Barberie Entenbrust rosa gebraten an Cassissauce Fr. 42.00

Kaninchengerichte (Das Kaninchenfleisch beziehen wir von Schweizer Bauernbetrieben)

Gefüllter Kaninchenrücken Fr. 32.00

Kaninchenrückenfilet
auf Zucchetti und Tomaten
mit Olio vergine und Zitrone Fr. 43.00

Lammgerichte (Das Lammfleisch stammt aus Australien)

Lammcarré mit Kräuterkruste überbacken auf Ofengemüse Fr. 50.00

Lammrücken rosa gebraten im Crêpes- Mantel mit Estragonjus Fr. 47.50

Das Beste vom Lamm (Gigot, Carré) mit Knoblauch
rosa gebraten serviert mit Kräuterjus; Ragout
und frischen Saisongemüsen Fr. 46.00

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

Reis, Wildreis, Butternudeln, Gemüsenudeln, Kräuterkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Risotto, Gratin Dauphinois

Schweinefleischgerichte (Das Schweinefleisch stammt von Schweizer Bauernbetrieben)

Schweinsgeschnetztes mit Champignons an feiner Cognacrahmsauce		Fr. 24.00
Heisser Beinschinken „Amerikanische Art“ (mit Honig glasiert)		Fr. 23.50
Rippli im Brotteig gebacken mit Saisonsalaten garniert		Fr. 26.50
Glasierter Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus und Gemüsebeilage		Fr. 26.50
Schweinskarreebraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, serviert mit Rotweinsauce und Gemüsebeilage		Fr. 26.50
Schweinsrückensteak mit	Pfeffersauce	Fr. 31.50
	Waldpilzsauce	Fr. 31.50
	Kräuterbutter	Fr. 31.50
Schweinspiccata „Mailänder Art“ auf Safranrisotto		Fr. 28.00
Schweinsvoessen nach Grossmutter Art		Fr. 24.00
Schweinsfilet „Wellington“ Im Blätterteig gebacken serviert mit Trüffeljus		Fr. 42.00
Schweinsfilet am Stück gebraten, flambiert am Tisch serviert auf Apfelscheiben mit Calvadossauce		Fr. 40.00

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

Reis, Wildreis, Butternudeln, Gemüsenudeln, Kräuterkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Risotto, Gratin Dauphinois

Rindfleischgerichte (Das Rindfleisch stammt aus Südamerika)

Rindfleischstreifen „Stroganoff“	Fr. 27.00
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“	Fr. 45.00
Ungarisches Saftgulasch	Fr. 30.00
Gespickter Rindsschmorbraten „Frühlings Art“	Fr. 32.50
Badischer Sauerbraten	Fr. 32.50
Rindsfilet „Wellington“ serviert mit Cognacjus und Gemüsebeilage	Fr. 57.50
Roastbeef rosa gebraten mit Portweinjus oder Sauce Béarnaise	Fr. 47.00
Tournedos „Rossini“ mit Gänseleber und Trüffel, serviert mit Portweinsauce	Fr. 60.00

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

Reis, Zitronenreis Wildreis, Butternudeln, Gemüsenudeln, Kräuterkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Gratin Dauphinois

Kalbfleischgerichte (Wir beziehen das Kalbfleisch von Schweizer Bauernbetrieben)

Das klassische Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen nach Zürcher Art	Fr. 40.00
Kalbsgeschnetzeltes mit exotischen Früchten an Papaya Curryrahmsauce	Fr. 40.00
Glasierte Kalbshaxe „Gärtnerinnen Art“	Fr. 41.50
Kalbspiccata „Mailänder Art“ auf Safranrisotto	Fr 38.50
Kalbsrollbraten nach Florentiner Art mit Madeirasauce	Fr. 34.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	Fr. 32.00
Kalbspicciotto mit Zwiebelconfit gefüllt serviert auf Aceto Balsamicojus	Fr. 43.00
Kalbsrückensteak mit Steinpilzen	Fr. 50.00
Kalbsfilet am Stück rosa gebraten auf frischen Waldpilzen serviert	Fr. 59.50
Kalbskarreebraten glasiert mit Schalottenjus garniert mit Gemüsebeilage	Fr. 49.50

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

Reis, Zitronenreis, Wildreis, Butternudeln, Gemüsenudeln, Kräuterkartoffeln, Bratkartoffeln, Röstli, Gratin Dauphinois

8. Menüvorschläge

Menü 1

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Kürbiskernen

Schweinsgeschnetzeltes an
Champignonrahmsauce
Butternudeln
Glasierte Karotten

Gebrannte Crème

Fr. 43.50

Menü 2

Doppelte Kraftbrühe
mit Einlage

Schweinsfleischbraten
mit Dörrzwetschgen und Jus,
Kartoffelstock
Gemüsebeilage nach Saison

Himbeercreme mit Kirschwasser und Rahm

Fr. 47.50

Menü 3

Gemischter Blattsalat
mit Waldpilzen

Rindfleisch „Stroganoff“
Pilaw Reis mit Butter
Gemüsebeilage nach Saison

Quarkflan
Mit Früchte – Coulis

Fr. 47.50

Menü 4

Komposition von Blattsalaten
mit Brotcroûtons

Kraftbrühe mit Einlage

Schweinsrückensteak mit
Pfefferrahmsauce , Kräuterspätzli
Gemüse garniture

Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 60.00

Menü 5

Avocadosalat mit
Graved Lachs und Crevetten

Kalbsgeschnetzeltes mit
exotischen Früchten an Currysauce
Rosinenreis, Fruchtegarnitur

Schokoladenmousse
mit Crème fraîche

Fr. 69.00

Menü 6

Tomatencrèmesuppe
mit Gin und Rahm

Bodensee Saibling pochiert
an feiner Senf-Kräutersauce
Lauchreis, Gemüse garniture

Tiramisù mit Moccasauce

Fr. 58.00

Menü 7

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Pinienkernen

Doppelte Kraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen

Kalbsrücken rosa gebraten
an Sherryrahmsauce
Butternudeln, Gemüsebeilage

Früchtemousse (Saisonal)

Fr. 81.00

Menü 8

Bunter Blattsalat mit Kernen

Aufgeschlagene Rieslingcrèmesuppe
mit Lachsquenelles

Roastbeef rosa gebraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Limes Sorbet
mit Champagner

Fr. 85.00

Menü 9 *Frühlings -Menü*

Spargelsalat mit Bärlauch

Spinatsuppe

Lammgigot nach provenzialischer Art
Kartoffelgratin
Kefen

Erdbeervariationen

Fr. 74.00

Menü 10 *Sommer -Menü*

Melone mit Parmaschinken

Kirschenkaltschale

Roastbeef an Sauce Béarnaise
Herzoginnenkartoffeln
Gemüse garniture

Weisses Schoggimousse mit Beeren
in der Champagnersuppe

Fr. 85.00

Menü 11 *Herbst -Menü*

Nüsslisalat mit Waldpilzen

Kürbissuppe

Rehschnitzel
an Wachholderrahmsauce
Spätzli
Rotkraut und herbstliche Garnitur

Marronimousse mit Rotweibirne

Fr. 80.00

Menü 12 *Winter -Menü*

Bündner Gerstensuppe

Zander auf Safranschaumsauce
Wildreis

Kalbsbraten mit Morchelsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Warmer Chocopudding mit Sauerrahmeis

Fr. 83.00

Allergene Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.
Da bei uns stets alles frisch eingekauft und verarbeitet wird, behalten wir uns das Recht vor, die Preise dem Markt anzupassen.

9. Desserts

Wähen	Fr. 5.00
Caramelflan mit Rahm	Fr. 8.80
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 11.50
Frischer Fruchtsalat nature	Fr. 9.50
Exotischer Fruchtsalat mit diversen Sorbets	Fr. 15.50
Meringues Glace„Schwanensee“	Fr. 12.00
Soufflé Grand Marnier	Fr. 11.00
Coupe Melba	Fr. 10.50
Kleiner Coupe	Fr. 6.00
Champagner Sorbet	Fr. 16.50
Sorbet Colonel	Fr. 11.00
Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 11.00
Omelett Surprise	Fr. 15.50
Warme Himbeeren mit Vanille Glace	Fr. 10.50
Apfelküchlein mit Vanille Glace	Fr. 10.00
Weisses oder Schwarzes Schokoladenmousse	Fr. 13.50
Gebrannte Crème	Fr. 10.00
Mousse oder Sorbet mit Saisonfrüchten	Fr. 15.50
Tiramisù	Fr. 10.50
Warmer Chocopudding mit Sauerrahmeis	Fr. 16.50
Marroni –Mousse mit Rotweibirnen (Saisonal)	Fr. 13.50
Nougat Parfait mit Orangensalat	Fr. 13.50
Sternen Dessert-Teller	Fr. 17.50
Dessertbuffet pro Person	Fr. 27.50
Grosses Dessertbuffet mit Käse und Showstücken	Fr. 33.00

Einige Tips für Ihren Anlass

- Reservieren Sie rechtzeitig
- Geben Sie uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt
- Dekorationen verrechnen wir nach Ihrem Budget, selbstverständlich können Sie die Dekoration selber mitbringen
- Mehr als 100 Parkplätze, komfortable Hotelzimmer und weitere Dienstleistungen stehen Ihnen zur Verfügung
- Kerzen und Menüdruck stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung
- Feuerwerke sind nur bis 22.h erlaubt, und müssen mit einem Gesuch bei der Gemeinde Brunegg eingereicht werden.
- Akontozahlung ist nach Absprache erwünscht , 14 Tage vor dem Anlassdatum
- Saalmiete wird verrechnet wenn nur Getränke konsumiert werden
- Verlängerung und Mitarbeiter: sollte sich Ihr Anlass über die ortsübliche Polizeistunde hinausziehen, verrechnen wir Ihnen die übliche Polizeistundenverlängerung von CHF 80.00 und für unsere Serviceangestellten CHF 40.00 pro Stunde
- Sie übernachten bei uns? Wir bieten Ihnen komfortable Einzel – und Doppelzimmer an
Preis für eine Übernachtung mit reichhaltigem Frühstücksbuffet

Kategorie	1 Person	CHF 150.00
Kategorie	2 Personen	CHF 210.00
Kategorie	Top	
	1 Person	CHF 170.00
	2 Personen	CHF 250.00

Ein ganz besonderes Erlebnis ist unsere Hochzeitssuite, nicht nur wenn Sie heiraten! Lassen Sie es sich gut gehen.