

*«Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiss, ob sie
wiederkommen.»*

Oscar Wilde

TAGESEMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Gerne informieren wir Sie über die täglichen
Empfehlungen aus unserer Küche.

Herzlich

Kathrin Spillmann
Gastgeberin

Andri Casanova
Küchenchef & Gastgeber

sowie das gesamte Auberge Team

GENUSS-SPASS AB 2 PERSONEN

Lassen Sie sich von unserer Küchenbrigade überraschen. Diese zeigt Ihnen mit Freude einen genussvollen, kulinarischen Querschnitt

4- Gang-Menu 99

5- Gang-Menu 112

Zusätzlich können Sie bei unserer Käseplatte auswählen 16

Weinbegleitung zum 4-Gang-Menü CHF 35

Weinbegleitung zum 5-Gang-Menü CHF 45

EINE VORFREUDE FÜR IHREN GAUMEN

FRUTIGER STÖR Kaviar, Rande, Sauerrahm, Buchweizen	27
ZIEGENKÄSE VON DER DORFCHÄSI AARWANGEN Rohschinken aus St. Urban, Kürbiskerne, Datteln, Kräuter	23
„SALAT WALDORF“ (VEGETARISCH) Sellerie, Stangensellerie, Baumnuss, Apfel	18
ROTE CURRYCRÈMESUPPE (VEGETARISCH) Okra, Cashewnüsse, Litschisorbet	15
FRÜHLINGSHAFTER BLATTSALAT (VEGETARISCH) Hausdressing, Kerne	13
BIO FREILANDEI (VEGETARISCH) Blumenkohl, schwarzer Knoblauch, Haselnüsse	24

Alle Preise inkl. 7.7% MWST in CHF

B O U T I Q U E
HOTEL AUBERGE
L A N G E N T H A L

DIE HAUPTDARSTELLER

FILET VOM ZANDER AUS DER OSTSEE Kartoffelkugeln mit Mandeln, Blattspinat, Kräuter-Gemüsejus	42
2x SCHOTTISCHES BLACK ANGUSRIND Farina bona, Kartoffel, Weisskabis, Shiitakepilz	56
KOTELETT VOM SCHWEIZER KALB Süssmaiskroketten, Schwarzwurzeln, Romanesco	57
2x PATA NEGRA SCHWEINCHEN AUS SPANIEN Risotto, Petersilie, Petersilienwurzel	49
SÜSSMAISKROKETTEN (VEGETARISCH) Lauch, süss-saure Peperoni, Kräuter, Mais	34

DIE KLASSIKER DER AUBERGE

TATAR VOM SCHOTTISCHEN ANGUSRIND Toast, Butter	26	39
HAUSGEMACHTE RAVIOLI (VEGETARISCH) Ricotta-Spinatfüllung, Weissweinschaum	22	33
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB Preiselbeeren, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat		46

Alle Preise inkl. 7.7% MWST in CHF

SÜSSE VERFÜHRUNG ZUM ABSCHLUSS

KÜCHLEIN AUS CRU SAUVAGE COUVERTURE Kokosnussparfait, Orange, Mango		18
SAUERKIRSCH Weisses Schokoladenmousse, Pistazie, Sauerkirchensorbet		15
TARTELETTE VOM APFEL Rosmarinkaramell, Mandelmilchglace, Mandelkrokant		16
GERÜHRTER EISKAFFEE Molkerei-Rahm	6	12
HAUSGEMACHTE GLACE UND SORBET pro Kugel Molkerei-Rahm		4.5 1.5
AFFINIERTER KÄSE VOM WAGEN Hausgemachtes Früchtebrot	ab	16

Alle Preise inkl. 7.7% MWST in CHF