Restaurant Steinenbühl

Menüvorschlag 1

Gemischter Salat
*****
Bouillon mit Flädli
*****
Schweinshalsbraten an einer feinen Pilzrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse

Fr. 42.-

Menüvorschlag 2

Majale Tonnato
*****
Pouletbrust im Kokosmantel an feiner Currysauce
Mit Reis und Früchten
*****
Merengue- Glace

Fr. 35.-

Menüvorschlag 3

Gemüsecrémesuppe
*****
Lammgigot mit Knoblauch-Kräutersauce
Bratkartoffeln
Gemüse
*****
Mousse au Chocolat

Fr. 47.-

Huber Rico Steinenbühlstrasse 55 - CH-5417 Untersiggenthal - info@restaurantsteinenbuehl.ch - 056 288 11 48

Restaurant Steinenbühl

Menüvorschlag 4

Jägersalat mit Knusprig gebratenem Speck, Croutons und Pilzen

*****

Schweinsfilet Wellington

Kartoffelgratin

Gemüse

*****

Frischer Fruchtsalat

Fr. 59.50

Menüvorschlag 5

Grüner Salat

*****

Aargauerbraten an feiner Zwetschgenessenz

Spätzli

Gemüse

*****

Birnenflan „Williams“ mit glasierten Äpfeln

Fr. 48.-

Menüvorschlag 6

Zuppa Mille Fanti

*****

Lachs und Crevetten an feiner Martinisauce

Reis

Lauchgemüse

*****

Sorbetteller mit Früchten

Fr. 49.-

Restaurant Steinenbühl

Menüvorschlag 7

Rohschinken und Buurehamme mit Melone

*****

Schweinspiccata Milanese

Tomatenspaghetti

*****

Caramelchöpfli mit Rahm

Fr. 45.-

Menüvorschlag 8

Gemischter Salat

*****

Gemüsecrémesuppe

*****

Truthahnspiess an einer Paprikasauce

Nudeln

Gemüse

Fr. 30.50

Menüvorschlag 9

Hausgemachte Terrine an Cumberland Sauce

*****

Bouillon Royal

*****

Gefülltes Poulardenbrüstchen Provence an Madeirajus

Bratkartoffeln

Gemüse

*****

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace

Fr. 67.50

Restaurant Steinenbühl

Menüvorschlag 10

Saisonaler Blattsalat mit Lammfiletstreifen und sautierten Nüssen

*****

Tomatencrémesuppe

*****

Roastbeef Bernaise
Kartoffelgratin
Gemüse

*****

Heisse Zwetschgen mit zarter Zimtglace
Fr. 69.-

Menüvorschlag 11

Mischpilzpastetli

*****

grüner Salat

*****

Schweinshaxen Tiroler-Art
Kartoffelgaletten
Gemüse

*****

Gebrannte Créme mit Vanillebirne
Fr. 54.-

Menüvorschlag 12

Rauchlachstartar mit Meerettichschaum

*****

Safrancrémesuppe

*****

Meerwolf im Salzmantel
Salzkartoffeln
Lauchgemüse

*****

Griesschöpfli mit Himbeersauce

Fr. 68.-

Restaurant Steinenbühl

Menüvorschlag erstellt,01.03.2023

Apéros:

Käse-, Pilz-, und Gemüseküchlein	Stk.	Fr.	1.80
Salzgebäck	Stk.	Fr.	1.-
Schinkengipfeli	Stk.	Fr.	1.80
Gemüsedipp	Schale	Fr.	8.-
Canapés (Lachs, Ei, Schinken, Tartar, Salami)	gemischt	Fr.	5.-
Steinenbühler Apfel- Bowle	1 lt.	Fr.	30.-
Gemischte Früchte- Bowle mit Alkohol	1 lt.	Fr.	35.-
Gemischte Früchte- Bowle ohne Alkohol	1 lt	Fr.	28.-
Hausgemachtes Knoblibrot + Crostini	gemischt	Fr.	5.-

Suppen:

Bouillon Royal, Flädli	Fr.	8.-
Gemüsecréme	Fr.	8.-
Zuppa Mille Fanti	Fr.	8.-
Minestrone	Fr.	8.-
Gulaschsuppe	Fr.	9.-
Safransuppe	Fr.	9.-

Salate:

Jägersalat (Speck, Crouton und Pilzen)	Fr.	14.50
Gemischter Salat	Fr.	9.-
Grüner Salat	Fr.	8.-
Nüsslisalat (Ei oder Pilze)	Fr.	14.50
Saisonsalat mit Lammfiletstreifen und Nüssen	Fr.	15.-
Knackiger Blattsalat mit Riesencrevetten	Fr.	17.-

Vorspeisen:

Hausgemachte Terrine an Cumberland- Sauce	Fr.	15.-
Gebratene Jakobsmuscheln auf Safrannüdeli und Broccoli	Fr.	15.-
Mischpilz- Pastetli	Fr.	12.-
Rauchlachstartar an luftigem Meerettichschaum	Fr.	14.-
Rohschinken und Buurehamme mit Melone	Fr.	14.-

Huber Rico Steinenbühlstrasse 55 - CH-5417 Untersiggenthal - info@restaurantsteinenbuehl.ch - 056 288 11 48

Restaurant Steinenbühl

Menüvorschlag erstellt,01.03.2023

Hauptspeisen:

Schweinsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce, Butternüdeli und Gemüse	Fr. 22.50
Schweinsbratwurst Zwiebelsauce, Butterrösti und Gemüse	Fr. 18.-
Steinenbühler Findling, Butternüdeli und Gemüse	Fr. 30.-
Kalbsvoressen, mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 27.-
Rindsgulasch „Strogano“, Ofenpolenta und Gemüse	Fr. 35.-
Roastbeef Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 38.-
Aargauerbraten mit feiner Zwetschgen-Essenz, Spätzli und Gemüse	Fr. 31.-
Schweinspiccata „Milanese, mit Tomatenspaghetti	Fr. 28.-
Pouletbrüstchen im Kokosmantel, an feiner Currysauce mit Reis und Früchten	Fr. 27.-
Schweinshalsbraten an einer Pilzrahmsauce, Mit Butternüdeli und Gemüse	Fr. 28.-
Schweinshaxen Tirolerart, Kartoffelgaletten und Gemüse	Fr. 29.-
Kalbscarrébraten Cognacrahmsauce, Butternüdeli und Gemüse	Fr. 46.-
Schweinsfilet „Wellington“, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 38.-
Trois Filets drei Saucen, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 56.-
Lammgigot an einer Knoblauch- Kräuter-Essenz, Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 34.-
Meerwolf im Salzmantel, Mit Salzkartoffeln und Meerettich- Lauchgemüse	Fr. 43.-
Lachs und Crevetten an einer Zarten Martiniessenz, Reis und Lauchgemüse	Fr. 39.-
Gefülltes Pouletbrüstchen „Provence“ Madeirajus, Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 35.-
Truthahnspiess an Paprikasauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 20.50

Desserts:

Dessertvariation „à la Maison“	Fr. 14.-
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 14.-
Mousse au Chocolat	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.-
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 12.50
Gebrannte Créme mit Vanillebirne	Fr. 9.-
Caramelchöpflli	Fr. 8.50
Merengue Glace	Fr. 10.50
Heisse Zwetschgen mit zarter Zimtglace	Fr. 10.50
Birnenflan “Williams“ und caramelisierte Apfel	Fr. 10.50
Beerenteller mit Vanilleglace	Fr. 12.50

Huber Rico Steinenbühlstrasse 55 - CH-5417 Untersiggenthal - info@restaurantsteinenbuehl.ch - 056 288 11 48