

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

** Die Vorspeisen sind nur in Kombination mit einem HG erhältlich*

Bunter Blattsalat  9.5


Bouquet von verschiedenen Blattsalaten

Gemischter Marktsalat  10.5

Knackige Blattsalate mit Rübli, Peperoni, Mais, Gurken und Cherry-Tomätli

Wählen Sie von unseren hausgemachten Salatsaucen:

🌿 Bärli-Dressing 


🌿 Feigen-Honig Vinaigrette 

🌿 Balsamico 

JUGENDFEST-HITS

Bowl mit Poulet 30.5

Zart gebratene Pouletbrust vom Schwiizer Huhn, marinierte Fregola Sarda mit Melonen, Aubergine aus dem Ofen, confierte Cherry-Tomätli und rote eingelegte Zwiebeln, dazu ein Joghurt-Sösschen zum Dippen

Bowl «Sommergarten»  28.5

Huusgmachtli orientalische Gemüsebällchen mit Kartoffel, marinierte Fregola Sarda mit Melonen, Aubergine aus dem Ofen, confierte Cherry-Tomätli und rote eingelegte Zwiebeln, dazu ein Joghurt-Sösschen zum Dippen

Salat «Jogetfescht» 28.5

Zart gebratene Pouletbrust vom Schwiizer Huhn auf einem Bouquet von bunten Blattsalaten mit Rübli, Peperoni, Mais, Salatgurken und Cherry-Tomätli

Salat mit Gemüsebällchen  26.5

Goldig gebackene orientalische Gemüsebällchen mit Kartoffel angerichtet auf bunten Blattsalaten vom Schwiizer Fäld mit Peperoni, Rübli, Salatgurken, Mais und Cherry-Tomätli

«Buurehof» Salat 26.5

Blattsalat-Bouquet vom Schwiizer Fäld mit fein geschnittenem Bündnerfleisch, Streifen von Greyerzer Käse, Rübli und Ei von Wildsteiner Freilauf-Hennen (Myrtha Dössegger)

FRISCH GEFISCHT

Aargauer Fischknusperli mit Sommersalat 33.5

Forellen-Knusperli aus der Forellenquelle Birmenstorf dazu Sauce Tartar und einen gemischten Salat vom Markt mit Rübli, Mais, Peperoni, Gurken und Cherry-Tomätli

Aargauer Fischknusperli mit Pommes Frites 33.5

Forellen-Knusperli aus der Forellenquelle Birmenstorf dazu Sauce Tartar und knusprige Pommes Frites

BURGER

Freischaren Burger 27.5

Hausgemachter Burger vom Lenzburger Hochlandrind (Brigitte Vogel) serviert im Sesam-Brötli mit Greyerzer, Salat, Tomaten, sauer eingelegte Gurken und Cocktailsauce

Lenz-Burger mit Pulled Pork 30.5

Hausgemachtes Pulled Pork vom Schwiizer Söili im Smoker zart gegart, serviert im Sesam-Bun mit Coleslaw, Tomaten, Salat und sauer eingelegten Gurken an einer fruchtigen BBQ-Sauce

Chicken Burger 29.5

Pouletbrust vom Schwiizer Huhn zart gebraten, serviert im Rustico-Brötli mit Tomaten, Salat und sauer eingelegten Gurken und Curry-Mango Sauce

Vegi-Burger  26.5

Hausgemachtes Gemüseschnitzel serviert im Rustico-Brötli mit Gruyère, Tomaten, Salat, sauer eingelegten Gurken und Cocktailsauce

Wählen Sie Ihre Beilage:

🌿 gemischter Salat vom Markt

Bärli-Dressing, Feigen-Honig oder Balsamico-Vinaigrette

🌿 knusprige Pommes Frites


SPEISEKARTE

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen	21.5
Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche	
Flammkuchen „Verdura“ 	25.5
Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni, Käse und Crème Fraîche	
Flammkuchen „Grandmère“	26.-
Speck, Lauch, Champignons, Käse und Crème Fraîche	
Flammkuchen „al Pedro“ 	26.-
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico, Parmesanspäne, Mozzarella und Crème Fraîche	
Flammkuchen „Basil“	26.5
Schinken, getrocknete Tomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikum-Pesto, Mozzarella und Crème Fraîche	
Italiano Flammkuchen	26.5
Rohschinken, Tomaten, Rucola, Mozzarella und Crème Fraîche	

FLAMMIZZA

Flammizza „Margherita“ 	20.5
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Flammizza „Prosciutto & Funghi“	25.5
Hinterschinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	
Flammizza „Bella Italia“ 	26.-
Getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni, Basilikum-Pesto, Mozzarella und Tomatensauce	
Flammizza „Rustico“	27.-
Rohschinken, Tomaten, Oliven, Rucola, Tomatensauce und Mozzarella	

 vegetarisches Gericht

 veganes Gericht





Über allfällige Allergene informiert Sie das Service-Personal gerne mündlich.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Eier.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

SÜSSIGKEITEN

Schoggichüechli	14.5
Hausgemachtes Schoggichüechli mit flüssigem Kern, mit Vanilleglacé und Schlagrahm serviert	
Coupe „Banana Split“	10.5
Bananen in Rädchen geschnitten, Vanille-Glacé und warme Schokoladensauce, garniert mit Mandelsplittern und Rahm	
Coupe „Nideltäfel“	10.5
Caramel- und Vanilleglacé mit hausgemachte Nideltäfel, garniert mit Caramelsauce, gerösteten Mandelsplittern und Rahm	
Coupe „Honolulu“	10.5
Schoggi- und Vanilleglacé mit Würfelchen von unserem Schoggichüechli und warmer Schokoladensauce, mit Rahm dekoriert	
Coupe „Eiskaffee“	9.5
Mocca Arabica Glacé im Glas, garniert mit Rahm und Kaffee-Topping	

GELATERIA

MOUNTAIN ICE CREAM – das ist Bergmilchglacé aus dem Simmental. Hergestellt mit natürlichen Zutaten und Aromen aus Bergmilch, Bergrahm sowie Bergbutter aus der Lenk:

 Vanille-Bourbon
 Chocolate Chips
 Mocca Arabica
 Haselnuss Alba
 Alpen-Caramel
 Stracciatella
 Kokosnuss
 Erdbeer-Sorbet 
 Limetten-Sorbet 
 Mango-Sorbet 

1 Kugel	4.-
2 Kugeln	7.-
3 Kugeln	10.-
mit Rahm	+ 1.5
mit warmer Schoggisauce	+ 1.5