



Berner Röstli

mit Speck und Spiegelei.....22.50

Metzger Röstli

mit grosser Bauernbratwurst (250g) an
kräftiger Zwiebelsauce.....25.50

Winter Röstli

mit Feigen, Birnen, Gorgonzola dazu
Haselnüsse und gebratener
Speck.....CHF 27.50

Gärtner Röstli



mit einer bunten Gemüsevariation &
Kräuterrahmsauce.....22.50

Walliser Röstli

mit Schinken, Tomaten und
Raclettekäse überbacken.....24.00

Fauchi Röstli

mit Schinken, Speck, Zwiebeln,
Knoblauch und Chilikäse dazu ein
Spiegelei.....26.50

Röstli-Graben

mit Pouletgeschnetzelten an
Senfrahmsauce.....26.50

Acker Röstli

mit sautierten Kalbsleberli in Butter
gebraten dazu Balsamico und
Kräuter.....33.00

Züri Gschnätzlets mit Röstli

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit
Champignonrahmsauce.....35.00

Flamm Röstli

mit Speck, Zwiebeln, Creme fraîche,
schwarzem Pfeffer und
Bergkäse.....24.50

Wildi Röstli

Mit Crème fraîche, Spinat,
Dörrotomaten und Bergkäse
dazu feine Wildstreifen.....CHF 31.00

APÉRO ZUM TEILE



S'Chnolibrot



Brot mit Knoblauchbutter
gratiniert.....8.50

S'Plättli

Reichhaltiges Fleisch-Käseholzplättli
mit Brot serviert.....16.00

SALAT



Lenzburger Jägersalat

Nüsslisalat mit gehacktem Ei,
knsuprigem Speck und Brotcroûtons
an feinem French-Dressing.....14.50

Grüne Salat



Saisonaler Blattsalat an Ihrem
Wunschdressing.....8.50

Gmischte Salat



Salatvariation aus vielen
verschiedenen Salaten an Ihrem
Wunsch-Dressing.....10.50

SALAT ALS HAUPTGANG



Grosser Salatteller



Bunte Salatvariation mit Ei an Ihrem
Wunsch-Dressing.....17.50

Fitnesssteller

Bunte gemischte Salatvariation an
Feigen-Senf-Dressing mit

Pouletbrüstchen (160g).....22.50

Zander-Knusperli (180g).....28.00

Rindsfilet (180g).....38.00

Zu diesen Gerichten servieren wir
Tartar-Sauce oder hausgemachten
Kräuterbutter.

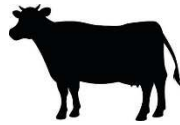
SUPPE



Wintersuppä

Pastinakencrèmesuppe mit
Kerbel.....10.50

RINDSTATAR



Rindstatar vo eusem Metzger

Gewürztes SwissPrim Rindstatar
verfeinert mit Cognac, dazu
Buttertoastbrot

Als Vorspeise (70g).....22.00

Als Hauptgang (130g).....32.00

VO DE WIESE



Euse Bestseller

Lenzburger Riesen-Kalbsschnitzel
paniert mit Pommes Frites und
Gemüse.....35.00

De Klassiker «Rindsfilet»

Rindsfilet-Tournedos (180g) mit
Kräuterbutter, Pommes Frites und
buntem Gemüse.....42.00




EUSI SPEZIALITÄT



Kalbs Cordon Bleu (280g)

Knuspriges Schweizer Cordonbleu mit
Pommes Frites und Gemüse.....39.00

Wählen Sie die Füllung:

-  Schweizer Art: Raclettekäse und
gekochter Schinken
-  Tessiner Art: Raclette-Chilikäse,
getrocknete Tomaten und
Rohschinken
-  Winter Art: Gorgonzola, Birnen und
gekochter Schinken

IM SCHÜSSELI



Bergpfanne

Teigwaren mit Bergkäse, Rohschinken,
Apfel und Thymian, dazu geröstete
Haselnüsse.....25.00

Vegi-Bergpfanne



Rohr-Nüdeli mit Bergkäse, Apfel und
Thymian, dazu geröstete
Haselnüsse.....22.50

FONDUESPEZIALITÄTE

SO VELL WED WÖTSCH



Lenzburger Huusfondue (moitié – moitié)

begleitet von Fonduebrot, Gschwelti, Silberzwiebeln, Maiskolben und Cornichons.....32.00

Sebastian's Buure Fondue mit Speck & Chrüüter

begleitet von Gschwelti, Silberzwiebeln, Maiskolben und Cornichons.....34.00

Raclette à discretion

Drei zart verschmelzende Raclettekäse begleitet von Gschwelti, und Essiggemüse.....39.50

Trockenfleischbrettchen.....12.50

Grillierter Speck &

Chipolata.....8.50 pro Person

Fondue Chinoise à discretion

Rind-, Kalb- und Pouletfleisch
Frisches Saisongemüse, verschiedene hausgemachte Saucen serviert mit Pommes Frites und Reis.....45.00

Z'TRINKE À DISCRÉTION



Getränkepauschale zum Essen

Chateau Perroy, Schweiz, Weisswein
Colle dei Tigli IGT, Italien, Weisswein
oder

Cabaret Gourmand, Bonvillars,
Schweiz, Rotwein

Primitivo-Merlot, Italien, Rotwein

Mineralwasser & Kaffee.....29.00

DESSERT



Quark-Kügeli im Zuckermantel

Quark-Kugeln mit Zimt-Zucker, dazu
lauwarme Zwetschgen mit
Vanilleglacé.....12.50

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit Vanilleglacé und Rahm.....12.50

Schokoladenfondue ab 2 Personen

mit verschiedenen Früchten.....CHF
14.50 pro Person

DEKLARATION

Fleischsorte

Schweinefleisch
Kalbfleisch
Kalbsleber
Pouletfleisch
Rindstatar
Wurstwaren
Rindsfilet
Wildfleisch

Herkunftsland

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Australien*
Europa

Fischsorte

Zander

Herkunftsland

EU

*kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

UNVERTRÄGLICHKEITEN & ALLERGIEN

Unser Serviceteam berät Sie gerne und gibt Ihnen Auskunft über die Speisezutaten.




jung – frisch – dynamisch

HERZLICH WILLKOMMEN

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Restaurant ECHT entschieden haben. In unserer Küche interpretieren wir klassische Schweizer Gerichte auf eine neue, moderne Art. Unser junges, aufgestelltes Team gibt sein Bestes, um Ihnen einen unvergesslichen und tollen Aufenthalt bei uns zu bieten – Wir wünschen Ihnen herzlich en Guete!

Zudem haben wir für Sie 3 gute Gründe, um wieder zu kommen: ☺

- 1. Sie haben heute, eine Woche vorher oder danach Geburtstag?**
Durch Vorzeigen Ihrer ID-Karte offerieren wir das gesamte Essen des Geburtstagskinds bei einer Reservation ab 4 Personen. Alles Gueti! 
- 2. Sie suchen noch eine Räumlichkeit für ein Seminar oder eine Firmen-/Familienfeier?** Unser Bankettsaal in gemütlicher Atmosphäre bietet Platz für bis zu 80 Personen. Sehr gerne zeigen wir Ihnen die vielen Möglichkeiten zur Gestaltung Ihres persönlichen Anlasses.
- 3. Sie planen eine Hochzeit auf dem Schloss Lenzburg oder im Mühlerama Seon? Oder an einem ganz anderen Ort?** Wir kommen dorthin, wo Sie sind und können bis zu 300 Personen kulinarisch verwöhnen. Fragen Sie einfach nach einer unverbindlichen Offerte.

Einen Blick hinter die Kulisse und aktuelle Angebote finden Sie auf

 **restaurant echt schweizerisch – hotel lenzburg**

 **hotellenzburg_restaurantecht**

 **lunchgate ECHT – Hotel Lenzburg**