



Winterpfanne

Feine Nudeln geschwenkt mit Champignons, Wirsing und Kalbstreifen mit Käse-Kräuterrahmsauce.....32.00

Euse Bestseller

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

Winter-Cordonblö

Wildschweincordonbleu in einer Speckpanade gefüllt mit Pfefferraclettekäse und Zwiebelmarmelade mit Pommes Frites und Marktgemüse.....39.00

De Klassiker «Rindsfilet»

Rindsfilet-Tournedos (180g) mit Merlot-Jus, Kartoffelgratin und buntem Gemüse.....42.00

Schiiterhuufe vom Reh

Zarte Rehschnitzel zwischen glasierten Apfelscheiben an Wildrahmsauce auf hausgemachten Rotkohl, Marroni und mit Butterspätzli.....39.00

Züri'Gschnätzelts mit Rösti

mit zartem Kalbgeschnetzeltem mit Champignon-Rahmsauce.....35.00

Rösti und Leberli

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

Vegi Winterpfanne



Feine Nudeln geschwenkt mit Champignons, Wirsing und mit Käse-Kräuterrahmsauce.....26.50

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
mit knusprigem Knoblibrot.....3.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

French-Dressing
Balsamico-Dressing
Feigen-Senf Dressing
oder einfach Balsamico & Öl

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.

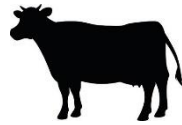
SUPPE



S'beschte em Winter

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Öl
verfeinert.....9.50

RINDSTATAR



Rindstatar vo eusem Metzger

Gewürztes SwissPrim Rindstatar
verfeinert mit Cognac, dazu
Buttertoastbrot

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

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

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
-  Jäger Art: Pfefferraclette-Käse und Zwiebelmarmelade

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,
Essiggemüse, Zwiebeln &
Kräuterquark.....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

Vermicelle mit Rahm.....8.50

Coupe Nesselrode.....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

Russland/Deutschland

*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**