MENÜPLAN VOM 2.NOVEMBER–8. NOVEMBER 2026

MONTAG
Aargauer Braten dazu Schupfnudeln und Schmorgemüse

DIENSTAG
Wiener Kalbsrahmgulasch dazu Spätzli und Rosenkohl

MITTWOCH
Poulet im Parmesanmantel an Rosmarin-Knoblauch-Jus dazu Fregolasotto und Tomaten gedämpft

DONNERSTAG
Suuri Kalbsleber an Madeira-jus mit Kräutern dazu Rösti und Broccoli

FREITAG
Confiertes Duo vom Lachs (NO) und Kabeljau (NL) an Weissweinschaum, auf Lauch- und Karottenbeet dazu Orecchiette

SAMSTAG
Blut- und Leberwurst dazu Salzkartoffeln und Apfelschnitze

SONNTAG
Gespickter Rindsbraten an Jus dazu Pizokel und Bohnen umwickelt mit Speck auf Kürbisbeet

Montag bis Samstag
Menü mit Suppe und Salat CHF 19.00

Sonntagsmenü mit Suppe und Salat CHF 29.50

RECHERSWIL

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch aus Schweizer Produktion.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiterinnen.
Inklusive 8.1% MwSt.

VORSPEISEN

TAGESSUPPE **4.50**
Das Servicepersonal informiert Sie gerne.

MENÜSALAT **4.50**
Grüner Salat / 3 Saisonsalate dazu

GRÜNER SALAT **4.00**
Saisonsalat

HAUPTGERICHTE

RAHMSCHNITZEL **23.50**
Schweinsschnitzel / hausgemachte Nudeln
Gemüsebouquet / Morchelrahmsauce

OEPFELBAUM BURGER **20.50**
Hacktätschli / Focacciabrot / Gorgonzola
Birnen / eingelegte rote Zwiebeln
Crème fraîche Sauce / Pommes Frites

SCHNIPO **23.50**
Schweinsschnitzel paniert / Pommes Frites
Gemüsebouquet / Preiselbeerkonfi

RECHERSWIL

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch aus Schweizer Produktion.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiterinnen.
Inklusive 8.1% MwSt.

HERBSTKARTE

VORSPEISEN

RINDSTATAR **14.50**
Toast / Butter / Essiggurken / Schalotten
Kapern / Cognac

KÜRBISSUPPE **9.50**
Kürbis / Kürbiskerne / Kürbisöl

NÜSSLISALAT **12.50**
Ei / Speck / Croûtons

HAUPTGERICHTE

REHPFEFFER JÄGERART **32.50**
Hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Rosenkohl
Mirza-Apfel / Marroni / Preiselbeerkonfi

REHSCHNITZEL **36.50**
Hausgemachte Spätzli / Rotkraut
Rosenkohl / karamellisierte Zwetschgen
gebratene Pfifferlinge

HAUSGEMACHTE RAVIOLI **21.50**
Ricotta-Steinpilzfüllung /
Steinpilz-Salbeibuttersauce

HERBSTTELLER *vegetarisch* **21.50**
Hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Rosenkohl
Mirza-Apfel / Preiselbeerkonfi

RECHERSWIL

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch aus Schweizer Produktion.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiterinnen.
Inklusive 8.1% MwSt.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PIRATEN TELLER 11.50
Fischstäbli / Pommes Frites

ROTCHÄPPLI 9.50
Spaghetti / Tomatensauce

DINO TELLER 11.50
Chicken Nuggets / Pommes Frites

UNSERE SÜSSEN ÜBERRASCHUNGEN

APFELKUCHEN 5.50
Auf Wunsch mit Vanilleglace 11.50

CHEESECAKE 6.50

VERMICELLES 8.50
Meringue / Rahm
Auf Wunsch auch als kleine Portion 6.50

NESSELRODE 10.50
Vanilleglace / Meringue / Rahm
Auf Wunsch auch als kleine Portion 8.50

RECHERSWIL

Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch aus Schweizer Produktion.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiterinnen.
Inklusive 8.1% MwSt.