



Apéro- und Menüvorschläge

APERERO

Ab 10 Personen, Preise pro Person in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Rütflue 12.–

Napfnuggets mit Salsiz und hausgemachtes Pizzabrot
 Oliven-Tapenade auf knusprigem Brot-Chip
 Gemüsesticks mit drei Saucen (Curry, Cocktail und Kräuter)

Sagibach 15.–

Canapés mit Schinken, Salami, Käse, Eier, Thon
 drei Sorten Hummus mit Focaccia
 Spiessli mit zwei Sorten Melonen
 Mini-Schinkengipfeli

Barmelguet 17.–

Landjäger aus der Region und hausgemachtes Pizzabrot
 Canapés mit Schinken, Salami, Käse, Eier, Thon
 Rindstatar auf geröstetem Bauernbrot mit Senfcreme
 Kalte Tomatensuppe mit Basilikum im Glas
 Pouletsalat mit Birne und Beeren im Glas
 Gemüsesticks mit drei Saucen (Curry, Cocktail und Kräuter)

Erzbach 21.–

Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse, Mini-Sandwiches mit Rohschinken
 Warme saisonale Gemüsesuppe, Mini Käseküchlein
 Grillierte Crevetten auf asiatischem Salat
 Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Balsamicodip
 Fleischbällchen mit feuriger Sauce «Mexicane Style»

Zwiselbach 32.–

Antipasti-Gemüse, Canapés mit Rindstatar, Thunfisch und Ei
 Crostini mit Oliven-Tapenade, Schinkengipfeli
 Küttiger Rüebli-suppe, Risotto mit Waldpilzen
 Blechpizza mit Sardellen und Auberginen
 Panna Cotta mit Fruchtsauce
 Mini Pastel de Nata (Süssgebäck aus Portugal mit Vanillefüllung)

Schwarzbach 40.–

Crostinis mit Rauchlachs und Tomaten mit Basilikum
 Mini-Sandwiches mit Mostbröckli und Frischkäse
 Canapés mit Ei und Rindstatar
 Hausgemachte Focaccia, mit Nostrano-Salami belegt
 Steinpilzcremesuppe, hausgemachter Nusstofu mit BBQ-Sauce
 Blechpizza mit Sardellen und Auberginen
 Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Krokette
 Caramelköppli, Schoggimousse

APERRO-HÄPPCHEN

Zum Selbstzusammenstellen, mindestens 10 Stück pro Sorte

Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

* vegetarisch

Kaltes Angebot

Belegte Crostini

mit Oliven-Tapenade *	2.-
mit Tomaten-Tapenade *	2.-
mit Kräuter-Hüttenkäse *	2.50
mit Ei und Kresse *	2.50
mit Tomaten und Basilikum *	2.50
mit Tomaten und Mozzarella überbacken *	2.50
mit Frischkäse und getrockneten Aprikosen *	3.-
mit Thunfischcreme	3.-
mit Rauchlachs und Meerrettich	3.50

Mini-Sandwiches

mit Rohschinken	4.50
mit Mostbröckli	4.50
mit Schinken	4.50
mit Salami	4.50
mit Thunfischcreme	4.50
mit Rauchlachs	4.50
mit Frischkäse *	4.50
mit Tomaten und Mozzarella *	4.50

Belegte Toastviertel

mit Schinken	2.50
mit Thunfisch	2.50
mit Ei *	2.50
mit Frischkäse *	2.50
mit Rindstatar	3.-
mit Rauchlachs	3.-

Dies und das

Chips und Nüssli *	2.50
Spiessli mit Rohschinken und Melonen	2.50
Sushi mit Thunfischcreme	2.50
Sushi mit Gurken und Karotten *	2.50
Sushi mit Lachs	2.50
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella-Kugeln *	2.50
Tête de Moine-Rosetten auf Früchtebrot *	3.50
Focaccia, mit Mostbröckli belegt	3.50
Crevetten-Cocktail auf Baby-Lattich	4.-
Antipasti-Gemüse *	4.-
Pouletsalat mit Cashewnüssen und Cranberries auf Baby-Lattich	4.-
Marinierte Oliven *	4.50
Napfnuggets (Käse) mit Landjäger und eingemachtem Gemüse	8.-

Warmes Angebot

Blechpizza, geschnitten und unterschiedlich belegt

Schinken und Champignons	2.50
Salami und Oliven	2.50
Thunfisch und Zwiebeln	2.50
Sardellen und Auberginen	2.50
Peperoni und Zucchini *	2.50

Mit Fleisch

Flammkuchen «Elsässer Art», in kleine Stücke geschnitten	2.50
Schinkengipfeli	2.50
Knusprige Pouletsticks mit BBQ-Sauce	3.–
Poulet-Satayspiessli in Teryaki-Glasur	3.–
Fleischnäpfe mit feuriger Sauce «Mexicane Style»	3.50
Chilli con Carne mit Sauerrahm	4.–
Zürcher Kalbsgeschneitztes mit Kartoffel-Kroketten	6.–
Lammkoteletts auf orientalischem Couscous mit Minze	8.–

Mit Fisch

Marinierte Crevetten am Spiess	6.–
Zanderfilet aus Zeglingen auf Weisswein-Risotto mit Speckchip	7.50
Pulpo mit Chorizo und Oliven	8.–

Vegetarisch

Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Dip *	2.–
Käseküchlein *	2.–
Mozzarellasticks mit Sauerrahmdip *	3.–
Orientalisches Kichererbsen-Ragout *	3.50
Hausgemachter Nusstofu mit BBQ-Sauce *	4.–
Pilzrisotto mit Parmesanspänen *	6.–

Suppen

Kartoffelcremesuppe *	2.50.–
Küttiger Rübelsuppe *	2.50.–
Steinpilzcremesuppe *	3.00.–

Süsses Angebot

Cake-Würfel	2.–
Mini-Cremeschnitten	2.50
Mini Pastel de Nata (Süssgebäck aus Portugal mit Vanillefüllung)	3.–
Panna Cotta mit Fruchtsauce	4.–
Schoggimousse	4.–
Caramelköppli	4.–
Tiramisu	4.–
Gebrannte Creme	4.–
Saisonaler Fruchtsalat	4.–

MENÜ VOM KÜCHENCHEF

Preise pro Person in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Vegetarisches Menü «Rosmaregg» 28.–

Blattsalat mit gerösteten Kernen und Gemüsestreifen

Indisches Kichererbsen-Curry mit Süsskartoffeln,
serviert im Duftreisring

Schoggimousse mit Mangosauce und Früchtegarnitur

Menu «Schafmatt» 33.–

Bunter Blattsalat mit Kräutercroûtons, Radiesli und Sprossen

Schweinsschnitzel in Kräuterpanade
mit Vollmondfritten, im Pfändli serviert

Panna Cotta mit saisonalen Früchten

Vegetarisches Menü «Beguttenalp» 37.–

Hausgemachter Nusstofu im Knuspermantel
mit Baby-Lattich, Radiesli und Sprossen

Spinatfalafel serviert mit Humus, Tsatsiki,
Auberginensalat und Pitabrot

Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur

Menu «Jura» 39.–

Kleiner Salat Caprese mit Rucola und Grissini

Knuspriger Kalbsschulterbraten mit eigenem Jus
begleitet von Ofenkartoffeln und Wurzelgemüse

Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur

Menu «Salhöhe» 43.–

Lattich-Salat mit knusprigen Pouletstreifen,
Napfbergkäse und Kräuter-Croûtons

Gebrautes Zanderfilet aus Zeglingen
auf Weisswein-Risotto und Rahmsauerkraut,
garniert mit Speck-Chips und Kürbis-Chutney

Joghurt-Mascarpone-Mousse mit Granola und saisonalen Früchten

Menu «Geissflue»

48.–

Bunter Blattsalat
mit Streifen vom Mostbröckli und Kräuter-Croûtons

Tagliata di Manzo (tranchiertes Rindsentrecote)
mit Rosmarinkartoffeln, Steinpilzen, Cherrytomaten und Rucola,
garniert mit Parmesanspänen und Balsamicoglacé

Dessert-Variation mit Birnen und Schokolade

Menu «Gälflue»

62.–

Geräuchertes Forellenfilet aus Uerkheim
mit süsspikantem Kürbis-Chutney und kleinem Salatbouquet

Tomatencremesuppe mit Kräuter-Croûtons und Basilikum-Rahmhaube

Rindsfilet-Tournedos mit Trüffeljus
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Himbeerköpfchen mit Früchtegarnitur

Menu «Alpenzeiger»

75.–

Bündnerfleisch-Frischkäse-Tatar
mit eingemachtem, violetter Blumenkohl und saisonalen Salaten

Steinpilzcremesuppe mit Kräutercroûtons

Gebratenes Zanderfilet aus Zeglingen
auf Weisswein-Risotto und Rahmsauerkraut
garniert mit Speckchip und Kürbis-Chutney

Lammkronenbraten mit Kräuterkruste und Estragon-Jus
serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

Dessert-Variation mit Milch und Honig

BUFFET VOM KÜCHENCHEF

ab 25 Personen, Preise pro Person in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Aargauer Buffet

49.–

Vorspeisen

Badener Zwiebelkuchen, Kartoffelsalat mit Ei
Rüebli-salat mit Honig und Nüssen, Aargauer Fleischplättli
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Verschiedene Brötli mit Butter

Suppe

Aargauer Rüebli-Birnen-Suppe

Hauptgerichte

Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt mit saisonalem Gemüse und Kartoffelstampf
Forellenfilet gebraten auf Rahmkohlrabi und Reis
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Speck-Kohlgemüse und Spätzli

Dessert

Kleine Süssigkeiten

Mediterranes Buffet

52.–

Vorspeisen

Hausgemachtes Brot mit verschiedenen Dips und Antipasti-Grillgemüse
Salat Caprese mit frischem Basilikum und marinierten Oliven
Melonen mit Parmaschinken, Salat von spanischem Thunfisch, Kartoffeln und grünen Bohnen
Salat von Farfalleteigwaren mit Pesto und Riesencrevetten

Suppe

Gazpacho mit hausgemachter Focaccia

Hauptgerichte

Knusprige Maispoulardenbrust mit Honig, Knoblauch und Rosmarin
Geröstete Broccoletti auf cremiger Polenta
Brasato vom Weiderind mit geschmorten Cherrytomaten, Auberginen und jungen Rosmarin-Kartoffeln
Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und Pilzen der Saison
Parmigiana di Melanzane

Dessert

Crema catalana, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, Fruchtsalat

MENÜ SELBST KOMPONIERT

Preise pro Person in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Kräutercroûtons, Radiesli und Sprossen	9.50
Lattich-Salat mit hausgemachtem Nusstofu, Cherrytomaten und gerösteten Kernen	10.50
Kleiner Salat Caprese mit Rucola und Grissini	12.–
Bunter Blattsalat mit Streifen vom Mostbröckli und gerösteten Kernen	14.–
Lattich-Salat mit knusprigen Pouletstreifen, Napfbergkäse und Kräutercroûtons	15.–
Bündnerfleisch-Frischkäse-Tatar mit eingemachtem, violetter Blumenkohl und saisonalen Salaten	16.–
Graved Lachs mit Frischkäse-Pumpnickel-Praline und saisonalen Salaten garniert	18.–
Geräuchertes Forellenfilet aus Uerkheim mit süsspikantem Kürbis-Chutney und Salatbouquet	18.–

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit glasierten Trauben	9.50
Süsskartoffelsuppe mit Auberginen und Okra	9.50
Steinpilzcremesuppe mit Kräutercroûtons	12.–
Bündner Gerstensuppe	12.–
Aargauer Rüblicremsuppe mit Streifen vom Mostbröckli	12.–

Vegetarisch

auch als Vorspeise möglich

Parmigiana di Melanzane	19.–
Ravioli gefüllt mit Burrata an rassicem Tomatencoulis	21.–
Gemüsecurry mit Süsskartoffeln und Kichererbsen, Basmatireisring und Papadam-Chips	23.–

Aus Fluss und Meer

auch als Vorspeise möglich

Gebratenes Zanderfilet aus Zeglingen 32.–
auf Weisswein-Risotto und Rahmsauerkraut
garniert mit Speck-Chips und Kürbis-Chutney

Gebratene Riesencrevetten mit 35.–
Rosmarinkartoffeln, Cherrytomaten und Pinienkernen

Fleischgerichte

Schweinsschnitzel in Kräuterpanade 23.–
mit Vollmondfritten, im Pfändli serviert

Mägenwiler Pouletbrust mit Rosmarinjus, 26.50
Bramata-Polenta und Saisongemüse

Knuspriger Kalbsschulterbraten mit eigenem Jus 29.50
begleitet von Prosecco-Risotto und Wurzelgemüse

Tagliata di Manzo (tranchiertes Rindsentrecôte) 39.50
mit Rosmarinkartoffeln, Steinpilzen, Cherrytomaten und Rucola
garniert mit Parmesanspänen und Balsamicoglacé

Rindsfilet-Tournedos mit Trüffeljus, 41.50
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Lammkronenbraten mit Kräuterkruste und Estragon-Jus 43.50
mit Kichererbsen-Taler und mediterranem Gemüse

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, 45.00
breiten Nudeln und saisonalem Gemüsebouquet

Dessert

Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur 6.50

Himbeerköpfchen mit Früchtegarnitur 7.50

Panna Cotta mit Fruchtsauce und saisonalen Früchten 7.50

Schoggimousse mit Mangosauce und Früchtegarnitur 7.50

Dessert-Variation mit Birnen und Schokolade 8.50

Dessert-Variation mit Milch und Honig 8.50

Tiramisu mit saisonalen Früchten garniert 8.50

Joghurt-Mascarpone-Mousse 8.50

mit Granola und saisonalen Früchten

Dessertbuffet (ab 30 Personen):

Vier verschiedene Süssigkeiten und Käseauswahl 24.50

Käse

Ausgesuchter Käseteller mit 3 Sorten, 13.–
mit Früchtebrot und Feigensenf

Käseauswahl (ab 30 Personen) 12.–

GUT ZU WISSEN

Kontakt

Patricia Kämpf, Leiterin Restaurant
patricia.kaempf@barmelweid.ch
062 857 23 75

Ablauf und Ansprechperson

Bitte stimmen Sie mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen ab, damit wir Ihren Anlass reibungslos umsetzen können. Am besten geben Sie uns den Namen der Ansprechperson bekannt.

Annulationskosten

Der Anlass kann bis 10 Tage vorher kostenlos storniert werden. Bei einer Stornierung bis 7 Tage vor dem Anlass werden 50 Prozent der gebuchten Leistungen verrechnet. Bei einer Stornierung weniger als 4 Tage vor dem Anlass sind 100 Prozent der Kosten fällig.

Blumen

Bringen Sie die Blumen mit oder sollen wir die Dekoration für Sie organisieren? Gerne bestellen wir bei unserer Floristin die Gestecke nach Ihren Wünschen.

Deklaration

Unsere Produkte stammen mehrheitlich aus der Region. Dazu pflegen wir enge Partnerschaften zu unseren regionalen Lieferanten und Produzenten.

Kerzen oder Feuerwerk

Im ganzen Haus sind Wunder-, Tisch- oder Sprühkerzen sowie Feuerwerke nicht erlaubt.

Preise und Rechnungsstellung

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Probeessen

Möchten Sie Ihr Menü vorher degustieren? Unser Team kocht Ihr Wunschmenü als Mittagessen bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass. Die Kosten für das Degustationsmenü gehen zu Ihren Lasten.

Verlängerung

Unser Restaurant ist täglich von 7 bis 20 Uhr geöffnet. Eine Verlängerung der Öffnungszeiten bis 23 Uhr ist möglich. Ab 20 Uhr verrechnen wir Ihnen pro Stunde 50 Franken.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren Wein selber mitbringen? In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von 25 Franken pro Flasche.