

## Menüvorschläge



Sonntag ab 17.00h – Montag / Dienstag Ruhetag

Ruth Bruderer  
Restaurant Reussbrücke \* ewiglichtli \*  
Werd 24  
8919 Werd / Rottenschwil

Tel. 056 634 11 20

E-Mail: [ewiglichtli@bluewin.ch](mailto:ewiglichtli@bluewin.ch)

Internet: [www.ewiglichtli.ch](http://www.ewiglichtli.ch)

alle Preise inkl. 8,1% Mehrwertsteuer ( Preisänderungen bleiben vorbehalten )

Wir akzeptieren sämtliche Kreditkarten

Lieber Gast

Wir freuen uns, Ihnen unsere neuen Menüvorschläge 2022 zu überreichen.  
Die Menü servieren wir *einheitlich ab 10 Personen*, sonst à la carte Bestellung.

Die folgenden Seiten sind ein Auszug aus unserem kulinarischen Angebot.

Aus organisatorischen Gründen, kann pro Gruppe nur eine einheitliche Suppe / Salat ausgewählt werden.

Denken Sie daran, dass Kinder meistens kein ganzes Menü bewältigen, wir offerieren Ihnen für die kleinen Gäste unsere Menü auch als Kinderportion an.

Blumendekorationen und Kerzen, stehen immer auf unseren Tischen, wünschen Sie einen besonderen Blumenschmuck, besorgen wir gerne ein Arrangement beim Fachmann, den wir zum Selbstkostenpreis anbieten.  
Bestellung eine Woche vorher.

Für Verlängerung ab 24.00h verrechnen wir Fr. 100.- pro Stunde.

Unsere Räume sind alle Rollstuhlgängig, WC bei den Damen Behindertengerecht.

Raumangebot

Säli:

max. 30 Pers. Reservation des ganzen Säli mindestens ab 20 Pers. möglich, unter 20 Personen platzieren wir weitere Gäste im Säli.  
oder im Minimum, Umsatz Fr.2000.-

Restaurant:

max. 58 Personen, geschlossene Gesellschaft ab 50 Personen.

Garten - Wirtschaft:

90 Personen

Kinderspielplatz:

für Unfälle wird nicht gehaftet.

Zapfengeld:

das Zapfengeld für selbst mitgebrachte Weine beläuft sich Fr. 30.-, pro Flasche 7,5dl

Dessert:

für selbstmitgebrachte Dessert, verrechnen wir Fr. 4.- pro Person

Feuerwerk:

das Abbrennen von Feuerwerken ist in allen Räumen verboten.  
Bei Schäden wird alles in Rechnung gestellt.

## Menüvorschläge



### Apéro

hausgemachte Früchtebowle	ohne Alk.	pro Glas	Fr. 8.50
hausgemachte Früchtebowle	mit Alk.	pro Glas	Fr. 10.50
Prosecco Val d`Oca		pro Glas	Fr. 8.50
Prosecco Val d`Oca		Fl. 7,5 dl	Fr. 56.00

Nüssli / Chips	pro Person	Fr. 2.00
----------------	------------	----------

### Blätterteig – Gebäck

gemischte Blätterteiggebäck	pro Person	Fr. 6.00
Blätterteig - Sonne gefüllt 40cm durchm.	8 – 10 Pers.	Fr. 40.00

Bruchettas mit Thonmousse	Stück	Fr. 2.50
Bruchettas mit gehacktem Ei	Stück	Fr. 2.50
Bruchettas mit Schinken	Stück	Fr. 2.50
Bruchettas mit Rauchlachsmousse	Stück	Fr. 3.20
Bruchettas mit Beefsteak Tartar	Stück	Fr. 3.20

kleine Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce	Stück	Fr. 1.80
---	-------	----------



hausgemachte Suppen in den Menüpreisen **inbegriffen, zur Auswahl**

Bouillon mit hausgemachten Flädli  
Bouillon mit frischer Gemüseinlage  
Bouillon mit Backerbsen

frische Tomatencrèmesuppe  
frische Broccolicrèmesuppe  
frische Aargauer Rüblicrèmesuppe  
frische Knoblauchcrèmesuppe mit Crouton

Saisonale Suppen

frische grüne Spargelcrèmesuppe  
frische Steinpilzcrèmesuppe  
frische Kürbiscrèmesuppe

verschiedene Salat in den Menüpreisen **inbegriffen, zur Auswahl**

grüner Blattsalat  
Blattsalat mit Speck & Crouton  
gemischer Salat ( zusammengestellte Salate )  
kleiner Tomatensalat mit Mozzarella  
kleiner Menüsalat

kalte Vorspeisen

Beefsteak Tartar mit Toast & Butter	Fr. 16.00
kleiner Rauchlachs – Teller mit Toast & Butter ausgarniert	Fr. 16.00
Crevetten Cocktail mit Toast & Butter	Fr. 15.00
geräuchertes Forellenfilets mit Toast & Butter * Meerrettichschaum *	Fr. 15.00
Melone mit Rohschinken	Fr. 14.50
kleiner kalter Roastbeefsteller ausgarniert	Fr. 15.00

warme Vorspeisen

Zanderfilets an Safranweissweinsauce, Wildreis	Fr. 16.50
Forellenfilets an Kräuterweissweinsauce, Butterreis	Fr. 16.50
Fischknusperli ( Zander ) mit Tartarsauce, Salzkartoffeln	Fr. 15.50
Frühlingsrollen mit Sweet and Sour - Sauce	Fr. 14.50
Rauch – Lachsroulade mit Blattspinat im Crêpetteig	Fr. 15.00
Pastetli mit Waldpilzragout gefüllt	Fr. 15.50

in allen Menu Suppe & Salat inbegriffen

Schwein ( CH )



Menü 1 Fr. 41.50

Nachservice

Aargauer – Zwetschgenbraten  
an kräftiger Rotweinsauce  
hausgemachter Kartoffelstock  
Gemüsebouquet

Menü 5 Fr. 47.50

Appenzellerfilets

Schweinsfilets ganz gebraten  
Im Brätmantel & Speck umwickelt  
mit rassigem Bratenjus  
Rahmkartoffeln  
Gemüsebouquet

Menü 2 Fr. 43.50

Nachservice

Schweins – Steak  
an Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

Menü 6 Fr. 47.50

Nachservice

Schweinsfilets ganz gebraten  
an Dijon – Senfsauce  
Nudeln  
Gemüsebouquet

Menü 3 Fr. 43.50

Schweinscordon – bleu  
mit Greyerzer & Bureschinken  
Pommes frites  
Gemüsebouquet

Menü 7 Fr. 47.50

Nachservice

Schweinsfilets \* Calvados \*  
an Calvadossauce mit Apfelstückli  
Butterreis  
Gemüsebouquet

Menü 4 Fr. 40.50

Schweinsrahmschnitzel Nierstück  
an Champignonrahmsauce  
Nudeln  
Gemüsebouquet

Menü 8 Fr. 46.50

Schweinsfilets – Piccata  
in Ei – Käsemasse gebraten  
Weissweinrisotto  
Gemüsebouquet

Rind ( ARG: URQ )



Menü 9 Fr. 52.50

Nachservice

Roastbeef rosa gebraten  
Sauce Bernaise  
Rahmkartoffeln  
Gemüsebouquet

Menü 13 Fr. 55.50

Nachservice

Chateaubriand rosa gebraten  
Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

Menü 10 Fr. 44.80

Nachservice

Rindstroganoff ( Huft )  
an rassisger Peperonirahmsauce  
Butterreis  
Gemüsebouquet

Menü 14 Fr. 56.80

Nachservice

Schweinsfilets ganz gebraten  
Steinpilzsauce  
Nudeln  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Chateaubriand rosa gebraten  
Sauce Bernaise  
Rösticroquetten  
Gemüsebouquet

Menü 11 Fr. 46.50

Nachservice

Zarter Rindsschmorbraten  
an kräftiger Rotweinsauce  
hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet

wird in 2 Gängen serviert  
mit Kalbsfilets + Fr. 7.00  
anstelle von Schweinsfilets

Menü 12 Fr. 53.50

Rinds – Hohrücken ganz gebraten  
mit kräftiger Rotweinsauce  
Pommes frites  
Gemüsebouquet



Menü 231 Fr. 45.80

Rindfleischspieß ( Huft )  
mit Kräuterbutter  
Gemüsebouquet  
Pommes frites

Kalb ( CH )



Menü 15 Fr. 49.50

Kalbs - Cordonbleu  
Mit Greyerzer & Bureschinken  
Gemüsebouquet  
Country fries

Menü 16 Fr. 45.80

Nachservice

Kalbs – Geschnetzeltes \* Züri \*  
an Champignonrahmsauce  
Butterrösti  
Gemüsebouquet

Menü 17 Fr. 45.80

Nachservice

Kalbsgeschnetzeltes \* Madras \*  
an rassiger Currysauce  
mit Bananen  
Butterreis

Menü 18 Fr. 49.50

Kalbscordon – bleu  
mit Greyerzer & Bureschinken  
Pommes frites  
Gemüsebouquet

Menü 19 Fr. 48.50

Nachservice

Kalbsbraten glaciert ( Schulter )  
an kräftigem Jus  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet

Menü 20 Fr. 49.50

Kalbs – Involtini gefüllte Kalbfleischrolle  
mit Bündnerfleisch & Frischkäse gefüllt  
Country fries  
Gemüsebouquet

Menü 21 Fr. 59.50

Nachservice

Kalbsfilets ganz gebraten  
an Estragonsauce  
Nudeln  
Gemüsebouquet

Menü 22 Fr. 56.50

Nachservice

Kalbs – Nierstückbraten vom Ofen  
an Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

Menü 23 Fr. 56.80

Kalbssteak vom Grill  
an Morchelrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüsebouquet

Menü 230 Fr. 58.50

Kalbskötlet – Stück ganz gebraten  
mit Bratenjus  
Croquetten  
Gemüsebouquet



Lamm ( NZ )

Menü 24 Fr. 48.50

Lamm – Nierstück vom Grill  
mit Senfsauce  
Butterreis  
Gemüsebouquet

Menü 25 Fr. 46.50

Lamm – Filets vom Grill  
mit Knoblauchschaum  
Butterreis  
Gemüsebouquet

Menu 250 Fr. 49.50

Lamm – Rack vom Ofen  
auf Gemüsebeet  
mit Knoblauchjus  
Weisswein - Risotto

Menü 251 Fr. 36.80

panierte Pouletstreifen  
auf Tomatenspaghetti  
Reibkäse



Poulet ( CH )

Menü 26 Fr. 40.50

Nachservice  
Poulet – Stroganoff  
an rassisger Peperonirahmsauce  
Butterreis  
Gemüsebouquet

Menü 27 Fr. 40.50

Nachservice  
Pouletgeschnetzelt \* Züri \*  
an Champignonrahmsauce  
Butterrösti  
Gemüsebouquet

Menü 28 Fr. 39.80

Nachservice  
Poulet – Geschnetzelt \* Madras \*  
an rassisger Currysauce,  
mit Bananen  
Butterreis

Menü 29 Fr. 41.80

Poulet – Spiess vom Grill  
an rassisger Currysauce  
Gemüsebouquet  
Butterreis

Menü 30 Fr. 41.80

Pouletbrüstli vom Grill  
mit Senfrahmsauce  
Pommes frites  
Gemüsebouquet

Fisch aus See & Meer



Menü 31 Fr. 45.80

Zanderfilets meunière  
auf Gemüsebeet  
an Safran – Weissweinsauce  
Salzkartoffeln

Menü 36 Fr. 45.80

Eglifilets in Butter gebraten  
mit Weissweinsauce  
Butterreis  
Blattspinat/ Broccoli

Menü 32 Fr. 46.50

Forellenfilets meunière  
an Kräuter – Weissweinsauce  
Butterreis  
Blattspinat / Broccoli

Menü 37 Fr. 44.80

Pochiertes Lachs – Médaille  
an Safran - Weissweinsauce  
Butterreis  
Blattspinat / Broccoli

Menü 33 Fr. 45.50

Eglifilets gebacken im Bierteig  
Sauce Tartar  
Salzkartoffeln  
Blattspinat

Menü 38 Fr. 56.50

Fischkarussell

Menü 34 Fr. 44.80

Fischragout ( Lachs ) im Pastetli  
mit Curry bestäubt an Weissweinsauce  
Butterreis  
Blattspinat

Forellenfilets meunière  
an Weissweinsauce  
Butterreis  
Blattspinat  
\* \* \*

Zanderfilets gebacken im Bierteig  
Sauce Tartar  
Salzkartoffeln / Broccoli  
\* \* \*

Menü 35 Fr. 38.50

Fischknusperli ( Zander )  
Sauce Tartar  
Salzkartoffeln  
Blattspinat

Eglifilets im Butter gebraten  
mit sautierten Früchten  
Butterreis

Fleischlos / Vegi



Menü 39 Fr. 35.50

reichhaltiger Gemüseteller  
mit frischen Saisongemüse  
Kartoffelgratin

Menü 40 Fr. 34.50

Früchte – Curry  
mit frischen Saisonfrüchten  
an rassisger Currysauce  
im Reisring

Menü 41 Fr. 34.50

Gemüse – Stroganoff  
mit frischen Saisongemüse  
an Peperonirahmsauce  
im Reisring

Menü 42 Fr. 35.80

hausgemachte Rauchlachs – Roulade  
mit leichter Rahmsauce  
mit frischem Gemüse

Menü 43 Fr. 35.20

hausgemachter  
Gemüsestrudel  
Butterreis

Menü 44 Fr. 39.50

Spaghetti \* ewigliechtl \*  
pochierte Riesencrevetten mit rassisger  
Peperoncinisauce

Kindermenü ohne Suppe & Salat

Menü 45 Fr. 15.00

Fischknusperli ( Zander )  
Sauce Tartar  
Salzkartoffeln  
Glacestengel

Menü 46 Fr. 15.00

Schweinschnitzel paniert  
Pommes frites  
Rüebli  
Glacestengel

Menü 47 Fr. 15.00

Schweinsrahm – Schnitzeli  
an Pilzrahmsauce  
Nudeln, Rüebli  
Glacestengel

Menü 48 Fr. 16.00

Chicken – Nugget ( Premium )  
Ketchup  
Pommes frites  
Glacestengel

Menü 49 Fr. 13.00

Spaghetti \* Napoli \*  
mit Tomatensauce  
Reibkäse  
Glacestengel



## Filetsmenü

Menü 50 Fr. 89.50

grüner Blattsalat

\* \* \*

Zanderfilets meunière  
an Safran – Weissweinsauce  
Butterreis

\* \* \*

Schweinsfilets \* Calvados \*

Nudeln

kleines Gemüse

\* \* \*

Sorbet mit Geist

\* \* \*

Lammfilets \*Provencales \*

Spätzli

kleines Gemüse

\* \* \*

Chateaubriand

Sauce Bernaise

Rösticroquetten

kleines Gemüse

\* \* \*

Dessertteller \* Surprice \*

## Winzermenü

Menü 51 Fr. 69.50

Blattsalat mit Speck & Crouton

\* \* \*

Pilzragout auf Toast

\* \* \*

Rindschmorbraten ( runder Mocken )

an kräftiger Rotweinsauce

hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

\* \* \*

Dessertteller \* Surprice \*



### Dessert auf Bestellung

hausgemachtes Tiramisu im Gläsli	Fr. 10.50
Fruchtmousse im Gläsli ausgarniert	Fr. 10.00
Panna Cotta ausgarniert	Fr. 10.00
hausgemachtes Parfait garniert	Fr. 10.50
hausgemachtes Caramelköppli ausgarniert	Fr. 9.50
hausgemachte gebrannte Crème garniert	Fr. 9.50
warmes Schoggichüechli mit Vanilleglace	Fr. 10.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 11.50
frischer Fruchtsalat nature ( Rahm )	Fr. 9.80
frischer Fruchtsalat mit Kirsch & Rahm	Fr. 12.50
Rahmkirschtorte	Fr. 9.00
Schwarzwäldertorte	Fr. 9.00
Überraschungs- Dessertteller	Fr. 18.00

Dessert auch à la carte möglich

Checkliste für Ihren Anlass	
bitte Anlass bekannt geben : Veranstaltung und Namen	
Name	
Strasse	
PLZ. Ort	
E Mail Adresse	
Telefon	
Datum:	
Gästezahl Erwachsene:	Kinder:
Ankunftszeit:	
Apero:	
Essenszeit:	
Menü Nr.	
Menü Kinder:	
Kalte Vorspeise:	
Suppe:	
warme Vorspeise:	
Salat:	
Hauptspeise:	
Vegi:	
Dessert:	
Weine : weisser Wein:	
roter Wein:	
Mineral:	
Kaffee:	
Liqueur:	
wünschen Sie spez. Tischdeko:	
auf unseren Tischen stehen immer Blumendeko und Kerzen	
einfache Menükärtli werden von uns geschrieben	
Bezahlung: alle Kreditkarten, Postkarte, oder Bar	