

Menüvorschläge



Sonntag ab 17.00h – Montag / Dienstag Ruhetag

Ruth & Richi Bruderer
Restaurant Reussbrücke * ewiglichtli *
Werd 24
8919 Werd / Rottenschwil

Tel. 056 634 11 20

E-Mail: ewiglichtli@bluewin.ch

Internet: www.ewiglichtli.ch

alle Preise inkl. 7,7% Mehrwertsteuer (Preisänderungen bleiben vorbehalten)

Wir akzeptieren sämtliche **Kreditkarten**

Lieber Gast

Wir freuen uns, Ihnen unsere neuen Menüvorschläge 2022 zu überreichen.
Diese 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. 25.-, 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. 5.00
Blätterteig - Sonne gefüllt 40cm durchm.	8 – 10 Pers.		Fr. 40.00

Bruchettas mit Thonmousse	Stück	Fr. 2.20
Bruchettas mit gehacktem Ei	Stück	Fr. 2.20
Bruchettas mit Schinken	Stück	Fr. 2.50
Bruchettas mit Rauchlachsmousse	Stück	Fr. 3.00
Bruchettas mit Beefsteak Tartar	Stück	Fr. 3.00

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. 15.00
Rauchlachs – Teller mit Toast & Butter	Fr. 15.00
Crevetten Cocktail mit Toast & Butter	Fr. 14.50
geräuchertes Forellenfilets mit Toast & Butter * Meerrettichschaum *	Fr. 14.50
Melone mit Rohschinken	Fr. 14.00

warme Vorspeisen

Zanderfilets an Safranweissweinsauce, Wildreis	Fr. 16.00
Forellenfilets an Kräuterweissweinsauce, Butterreis	Fr. 16.00
Fischknusperli (Zander) mit Tartarsauce, Salzkartoffeln	Fr. 15.00
Frühlingsrollen mit Sweet and Sour - Sauce	Fr. 14.50
Rauch – Lachsroulade mit Blattspinat im Crêpeteig	Fr. 15.00
Pastetli mit Waldpilzragout gefüllt	Fr. 16.50

in allen Menü Suppe & Salat inbegriffen

Schwein (CH)

Menü 1 Fr. 39.50

Nachservice

Aargauer – Zwetschgenbraten
an kräftiger Rotweinsauce
hausgemachter Kartoffelstock
Gemüsebouquet

Menü 2 Fr. 42.50

Nachservice

Schweins – Hohrückensteak
an Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 3 Fr. 40.50

Schweinscordon – bleu
mit Greyerzer & Bureschinken
Pommes frites
Gemüsebouquet

Menü 4 Fr. 38.50

Schweinsrahmschnitzel Nierstück
an Champignonrahmsauce
Nudeln
Gemüsebouquet

Menü 5 Fr. 45.50

Appenzellerfilets

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

Menü 6 Fr. 44.50

Nachservice

Schweinsfilets ganz gebraten
an Dijon – Senfsauce
Butterreis
Gemüsebouquet

Menü 7 Fr. 44.50

Nachservice

Schweinsfilets * Calvados *
an Calvadossauce mit Apfelstückli
Butterreis
Gemüsebouquet

Menü 8 Fr. 43.00

Schweinsfilets – Piccata
in Ei – Käsemasse gebraten
Weissweinsrisotto
Gemüsebouquet

Rind (ARG: URQ)

Menü 9 Fr. 51.50

Nachservice

Roastbeef rosa gebraten

Sauce Bernaise

Rösticroquetten

Gemüsebouquet

Menü 10 Fr. 44.50

Nachservice

Rindstroganoff (Huft)

an rassisger Peperonirahmsauce

Butterreis

Gemüsebouquet

Menü 11 Fr. 43.50

Nachservice

Zarter Rindsschmorbraten

an kräftiger Rotweinsauce

hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Menü 12 Fr. 51.50

Rinds – Hohrücken ganz gebraten

mit kräftiger Rotweinsauce

Rösti - Croquetten

Gemüsebouquet

Menü 13 Fr. 54.50

Nachservice

Chateaubriand rosa gebraten

Sauce Bernaise

Rösticroquetten

Gemüsebouquet

Menü 14 Fr. 56.00

Nachservice

Schweinsfilets ganz gebraten

Steinpilzsauce

Nudeln

Gemüsebouquet

* * *

Chateaubriand rosa gebraten

Sauce Bernaise

Rösticroquetten

Gemüsebouquet

wird in 2 Gängen serviert

mit Kalbsfilets + Fr. 7.00

anstelle von Schweinsfilets

Kalb (CH)

Menü 15 Fr. 42.50

Riz Casimir

mit frischen Früchten
an rassisiger Currysauce
Im Reisring

Menü 20 Fr. 46.50

Kalbs – Involtini gefüllte Kalbfleischrollen

mit Bündnerfleisch & Käse gefüllt
Pommes frites
Gemüsebouquet

Menü 16 Fr. 44.50

Nachservice

Kalbs – Geschnetzeltes * Züri *

an Champignonrahmsauce
Butterrösti
Gemüsebouquet

Menü 21 Fr. 55.50

Nachservice

Kalbsfilets ganz gebraten

an Estragonsauce
Nudeln
Gemüsebouquet

Menü 17 Fr. 44.50

Nachservice

Kalbsgeschnetzeltes * Madras *

an rassisiger Currysauce
mit Bananen
Butterreis

Menü 22 Fr. 52.50

Nachservice

Kalbs – Nierstückbraten vom Ofen

an Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüsebouquet

Menü 18 Fr. 46.50

Kalbscordon – bleu

mit Greyerzer & Bureschinken
Pommes frites
Gemüsebouquet

Menü 23 Fr. 52.50

Kalbssteak vom Grill

an Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüsebouquet

Menü 19 Fr. 45.50

Nachservice

Kalbsbraten glaciert (Schulter)

an kräftigem Jus
Kartoffelstock
Gemüsebouquet

Menü 230 Fr. 55.50

Kalbskotlett – Stück ganz gebraten

mit hausgemachter Kräuterbutter
Croquetten
Gemüsebouquet

Lamm (NZ)

Menü 24 Fr. 45.50

Lamm – Nierstück vom Grill
mit Senfsauce
Wildreis
Gemüsebouquet

Menü 25 Fr. 44.50

Lamm – Filets vom Grill
mit Knoblauchschaum
Butterreis
Gemüsebouquet

Menu 250 Fr. 47.50

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

Poulet (CH)

Menü 26 Fr. 38.50

Nachservice

Poulet – Stroganoff
an rässiger Peperonirahmsauce
Butterreis
Gemüsebouquet

Menü 27 Fr. 38.50

Nachservice

Pouletgeschnetztes * Züri *
an Champignonrahmsauce
Butterrösti
Gemüsebouquet

Menü 28 Fr. 37.80

Nachservice

Poulet – Geschnetztes * Madras *
an rässiger Currysauce,
mit Bananen
Butterreis

Menü 29 Fr. 38.50

Poulet – Casimir
mit frischen Früchten
an rässiger Currysauce
im Reisring

Menü 30 Fr. 38.50

Pouletbrüstli vom Grill
mit Senfrahmsauce
Pommes frites
Gemüsebouquet

Fisch aus See & Meer

Menü 31 Fr. 42.50

Zanderfilets meunière
auf Gemüsebeet
an Safran – Weissweinsauce
Salzkartoffeln

Menü 32 Fr. 42.50

Forellenfilets meunière
an Kräuter – Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat

Menü 33 Fr. 42.50

Eglifilets gebacken im Bierteig
Sauce Tartar
Salzkartoffeln
Blattspinat

Menü 34 Fr. 39.50

Fischragout (Barsch)
mit Curry bestäubt an Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat

Menü 35 Fr. 36.50

Fischknusperli (Zander)
Sauce Tartar
Salzkartoffeln
Blattspinat

Menü 36 Fr. 42.50

Eglifilets in Butter gebraten
mit Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat

Menü 37 Fr. 39.50

Pochiertes Lachs – Médaille
an Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat

Menü 38 Fr. 50.50

Fischkarussell

Forellenfilets meunière
an Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat
* * *

Zanderfilets gebacken im Bierteig
Sauce Tartar
Salzkartoffeln
* * *

Eglifilets im Butter gebraten
mit sautierten Früchten
Butterreis

Fleischlos / Vegi

Menü 39 Fr. 35.00

reichhaltiger Gemüseteller
mit frischen Saisongemüse
Rösticroquetten

Menü 40 Fr. 34.00

Früchte – Curry
mit frischen Saisonfrüchten
an rassisger Currysauce
im Reisring

Menü 41 Fr. 34.00

Gemüse – Stroganoff
mit frischen Saisongemüse
an Peperonirahmsauce
im Reisring

Menü 42 Fr. 34.00

hausgemachte Rauchlachs – Roulade
mit leichter Rahmsauce
mit frischem Gemüse

Menü 43 Fr. 34.50

gefüllte Pastetli mit Waldpilzen
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Menü 44 Fr. 38.50

Spaghetti * ewiglehtli *
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

Spezialmenu

Filetsmenü

Menü 50 Fr. 85.00

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. 68.00

Blattsalat mit Speck & Crouton

* * *

Pilzragout auf Toast

* * *

Rindschmorbraten (runder Mocken)

an kräftiger Rotweinsauce

frischer Kartoffelstock

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 Caramelköpflli ausgarniert	Fr. 9.00
hausgemachte gebrannte Crème garniert	Fr. 9.00
warmes Schoggichüechli mit Vanilleglace	Fr. 10.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 10.00
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. 16.00

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:
Gästekzahl Erwachsene: Kinder:
Ankunftszeit:
Apero:
Essenszeit:
Menü Nr.
Menü Kinder:
Kalte Vorspeise:
Suppe:
warme Vorspeise:
Salate:
Hauptspeise:
Vegi:
Dessert:
Weine : weiss Wein:
Rot 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