

Menüvorschläge 2025



Sonntag ab 17.00h – Montag / Dienstag Ruhetag

Ruth Bruderer
Restaurant Reussbrücke * ewigliechtl *
Werd 24
8919 Werd / Rottenschwil

Tel. 056 634 11 20

E-Mail: ewigliechtl@bluewin.ch

Internet: www.ewigliechtl.ch

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

Wir akzeptieren sämtliche Kreditkarten

Lieber Gast

Wir freuen uns, Ihnen unsere neuen Menüvorschläge 2025 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 Tatar	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 Gemüseeinlage
 Bouillon mit Backerbsen

frische Tomatencrèmesuppe
 frische Broccolicrèmesuppe
 frische Aargauer Rüblicrèmesuppe
 frische Knoblauchcrèmesuppe mit Crouton

Saisonale Suppen

frische grüne Spargelcrèmesuppe
 frische Steinpilzcrèmesuppe
 frische Kürbiscrèmesuppe

verschiedene kleinere 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 Tatar 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 Crêpeteig	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 2 Fr. 43.50

Schweinskotelett am Stück gebraten
an Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 3 Fr. 43.50

Schweinscordon – bleu
mit Greyerzer & Bureschinken
Pommes frites
Gemüsebouquet

Menü 4 Fr. 40.50

Schweinsrahmschnitzel Nierstück
an Champignonrahmsauce
Nudeln
Gemüsebouquet

Menü 5 Fr. 47.50

Appenzellerfilets

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

Menü 6 Fr. 47.50

Nachservice

Schweinsfilets ganz gebraten
an Dijon – Senfsauce
Nudeln
Gemüsebouquet

Menü 7 Fr. 47.50

Nachservice

Schweinsfilets * Calvados *
an Calvadossauce mit Apfelstückli
Butterreis
Gemüsebouquet

Menü 8 Fr. 46.50

Schweinsfilets – Piccata
in Ei – Käsemasse gebraten
Weissweinsrisotto
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. 47.80

Nachservice

Rindstroganoff (Huft)
an rassisger Peperonirahmsauce
Butterreis
Gemüsebouquet

Menü 14 Fr. 56.80

Nachservice

Schweinsfilets ganz gebraten
Calvadosauce
Nudeln
Gemüsebouquet

* * *

Chateaubriand rosa gebraten
Sauce Bernaise
Rösticroquetten
Gemüsebouquet

Menü 11 Fr. 47.50

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. 46.80

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

Osso Buco (Kalbshaxen)
Gremolata mit feinem Gemüse
Weissweinsrisotto
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
breite 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. 60.50

Kalbskotlett – 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

Pouletgeschnetzelttes * Züri *
an Champignonrahmsauce
Butterrösti
Gemüsebouquet

Menü 28 Fr. 39.80

Nachservice

Poulet – Geschnetzelttes * 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 32 Fr. 46.50

Forellenfilets meunière
an Kräuter – Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat / Broccoli

Menü 33 Fr. 45.50

Saiblingfilets gebraten
an Kräuter – Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat

Menü 34 Fr. 44.80

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

Menü 35 Fr. 40.50

Fischknusperli (Zander)
Sauce Tartar
Salzkartoffeln
Blattspinat

Menü 36 Fr. 45.80

Eglifilets in Butter gebraten
mit Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat/ Broccoli

Menü 37 Fr. 44.80

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

Menü 38 Fr. 56.50

Fischkarussell

Forellenfilets meunière
an Weissweinsauce
Butterreis
Blattspinat
* * *

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

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	