

## 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](mailto:ewiglichtli@bluewin.ch)

Internet: [www.ewiglichtli.ch](http://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
Blätterteigkissen	pro Kissen gross	7 x 4 cm	Fr. 3.00
Blätterteigkissen	pro Kissen klein	3,5 x 4 cm	Fr. 2.50

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
hausgemachte Spinatravioli in Butter geschwenkt	Fr. 14.50
Frühlingsrollen mit Sweet and Sour - Sauce	Fr. 14.50
Rauch – Lachsroulade mit Blattspinat im Crèpeteig	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 5 Fr. 45.50

**Schweinsfilets ganz gebraten**  
mit Kalbsbrät & Speck umwickelt  
mit Steinpilzsauce  
Pommes Rissolées  
Gemüsebouquet

Menü 2 Fr. 42.50

Nachservice

**Schweins – Hohrückensteak**  
an Champignonrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

Menü 6 Fr. 44.50

Nachservice

**Schweinsfilets ganz gebraten**  
an Dijon – Senfsauce  
Wildreis  
Gemüsebouquet

Menü 3 Fr. 40.50

**Schweinscordon – bleu**  
mit Greyerzer & Bureschinken  
Pommes frites  
Gemüsebouquet

Menü 7 Fr. 44.50

Nachservice

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

Menü 4 Fr. 38.50

**Schweinsrahmschnitzel Nierstück**  
an Champignonrahmsauce  
Nudeln  
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 13 Fr. 54.50

Nachservice

**Chateaubriand rosa gebraten**

Sauce Bernaise

Rösticroquetten

Gemüsebouquet

Menü 10 Fr. 44.50

Nachservice

**Rindstroganoff ( Huft )**

an rassisger Peperonirahmsauce

Butterreis

Gemüsebouquet

Menü 14 Fr. 56.00

Nachservice

**Schweinsfilets ganz gebraten**

Steinpilzsauce

Nudeln

Gemüsebouquet

\* \* \*

**Chateaubriand rosa gebraten**

Sauce Bernaise

Rösticroquetten

Gemüsebouquet

Menü 11 Fr. 43.50

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. 49.50

**Rinds – Hohrücken** ganz gebraten

in kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

## Kalb ( CH )

Menü 15 Fr. 42.50

### **Riz Casimir**

mit frischen Früchten  
an rassisger Currysauce  
Im Reisring

Menü 16 Fr. 44.50

Nachservice

### **Kalbs – Geschnetzeltes \* Züri \***

an Champignonrahmsauce  
Butterrösti  
Gemüsebouquet

Menü 17 Fr. 44.50

Nachservice

### **Kalbsgeschnetzeltes \* Madras \***

an rassisger Currysauce  
mit Bananen  
Butterreis

Menü 18 Fr. 46.50

### **Kalbscordon – bleu**

mit Greyerzer & Bureschinken  
Pommes frites  
Gemüsebouquet

Menü 19 Fr. 45.50

Nachservice

### **Kalbsbraten glaciert ( Schulter )**

an kräftigem Jus  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet

Menü 20 Fr. 46.50

**Kalbs – Involtini gefüllte Kalbfleischröllchen**  
mit Blattspinat & Frischkäse  
Pommes frites  
Gemüsebouquet

Menü 21 Fr. 53.50

Nachservice

### **Kalbsfilets ganz gebraten**

an Estragonsauce  
Nudeln  
Gemüsebouquet

Menü 22 Fr. 51.50

Nachservice

### **Kalbs – Nierstückbraten vom Ofen**

an Morchelrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüsebouquet

Menü 23 Fr. 52.50

### **Kalbssteak vom Grill**

an Morchelrahmsauce  
Butternudeln  
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 rassiger Peperonirahmsauce  
Butterreis  
Gemüsebouquet

Menü 27 Fr. 38.50

Nachservice  
**Pouletgeschnetzeltes \* Züri \***  
an Champignonrahmsauce  
Butterrösti  
Gemüsebouquet

Menü 28 Fr. 37.80

Nachservice  
**Poulet – Geschnetzeltes \* Madras \***  
an rassiger Currysauce,  
mit Bananen  
Butterreis

Menü 29 Fr. 38.50

**Poulet – Casimir**  
mit frischen Früchten  
an rassiger 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 36 Fr. 42.50

**Eglifilets in Butter gebraten**  
mit Weissweinsauce  
Butterreis  
Blattspinat

Menü 32 Fr. 42.50

**Forellenfilets meunière**  
an Kräuter – Weissweinsauce  
Butterreis  
Blattspinat

Menü 37 Fr. 39.50

**Pochiertes Lachs – Filets**  
an Weissweinsauce  
Wildreis  
Blattspinat

Menü 33 Fr. 42.50

**Eglifilets gebacken im Bierteig**  
Sauce Tartar  
Salzkartoffeln  
Blattspinat

Menü 38 Fr. 50.50

### **Fischkarussell**

Menü 34 Fr. 39.50

**Fischragout ( Barsch )**  
mit Curry bestäubt an Weissweinsauce  
Butterreis  
Blattspinat

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

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

Menü 35 Fr. 36.50

**Fischknusperli ( Zander )**  
Sauce Tartar  
Salzkartoffeln  
Blattspinat

**Eglifilets im Butter gebraten**  
mit sautierten Früchten  
Butterreis

## Fleischlos / Vegi

Menü 39 Fr. 32.00

**reichhaltiger Gemüseteller**  
mit frischen Saisongemüse  
Rösticroquetten

Menü 40 Fr. 32.00

**Früchte – Curry**  
mit frischen Saisonfrüchten  
an rassischer Currysauce  
im Reisring

Menü 41 Fr. 32.00

**Gemüse – Stroganoff**  
mit frischen Saisongemüse  
an Peperonirahmsauce  
im Reisring

Menü 42 Fr. 32.00

**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 \* ewiglichtli \***  
pochierte Riesencrevetten  
mit rassischer Peperoncinsauce

## Kindermenü ohne Suppe & Salat

Menü 45 Fr. 15.00

**Fischknusperli ( Zander )**  
Sauce Tartar  
Salzkartoffeln  
Glacéstengel

Menü 46 Fr. 15.00

**Schweinschnitzel paniert**  
Pommes frites  
Rüebli  
Glacéstengel

Menü 47 Fr. 15.00

**Schweinsrahm – Schnitzeli**  
an Pilzrahmsauce  
Nudeln, Rüebli  
Glacéstengel

Menü 48 Fr. 16.00

**Chicken – Nugget ( Premium )**  
Ketchup  
Pommes frites  
Glacéstengel

Menü 49 Fr. 13.00

**Spaghetti \* Napoli \***  
mit Tomatensauce  
Reibkäse  
Glacéstengel

## 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 Caramelköppli 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. 8.50
Schwarzwäldertorte	Fr. 8.50
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:
Gästeszahl Erwachsene:
Gästeszahl 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