






Dorfstubenkarte Klassik

Samstags und sonntags durchgehend von 11:30 – 22:00



Vorspeise

Salat Schloss Böttstein <i>Gemischte Blattsalate mit Dressing Ihrer Wahl, Sonnenblumen-, Kürbiskernen und getrockneten Tomaten</i>	14.00	 
Nüsslisalat <i>Mit Speck, Ei Croûtons und French Dressing</i>	15.00	
Rindfleischtatar mit Toast und Butter <i>Mild, Mittel, Scharf</i>	35.00 halbe Portion 26.00	
Mariniertes und geräuchertes Lachsmittelstück aus Alaska <i>Mit Honig-Senf-Sauce, Salatbukett und Buttertoast</i>	23.00	
Wurstsalat / Käse- Wurstsalat	15.50 / 17.50	
Aargauer Vesperteller <i>Döttinger Trockenfleisch, Speck, Käse und Garnitur</i>	24.50	
Verschiedene Sandwiches <i>mit gekochtem Schinken, Salami, Bergkäse, Rohschinken oder Döttinger Trockenfleisch</i>	9.50	

Suppe

Böttsteiner Weincrèmesuppe mit Croûtons	14.00	
Selleriecrèmesuppe mit Trüffelöl verfeinert	15.00	

Hauptgang

Schlossburger mit Pommes Frites <i>Hausgemachter Burger mit feinem Bergkäse, Cocktailsauce, knackigem Salat in Sesambun</i>	22.00	
Fish & Chips mit Tartarsauce <i>Knusprig gebackene Eglifilets mit Pommes frites</i>	32.00	
Rehgeschnetztes an Waldpilzrahmsauce <i>Mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni</i>	39.00	
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Mit Pommes frites und Preiselbeeren</i>	36.00 halbe Portion 29.00	
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art <i>mit goldgelb gebackener Rösti</i>	41.00 halbe Portion 32.00	
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	34.00	
Rindsfilet Café de Paris <i>Mit Pommes frites</i>	46.00	

Vegetarisch

Steinpilzrisotto mit marinierten Dörffeigen	28.00	
Gemüse-Safran Pot Au Feu	34.00	 

 = glutenfreie Gerichte

 = vegane Gerichte

Preise in CHF und inkl. MwSt.