

# Menuvorschläge 2015

Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten dürfen.  
Bei Fragen zur Auswahl oder Zusammensetzung Ihres Menus für Ihren Anlass, ist Ihnen Fabian Muntwyler sehr gerne behilflich.

☎ 062 723 89 68

✉ [golfrestaurant@aarau-west.ch](mailto:golfrestaurant@aarau-west.ch)

- Unsere Menuvorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen ausgearbeitet. Bitte beachten Sie, dass Sie sich für ein Menu entscheiden (Ausnahme Vegetarier).
- Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Person.
- Sollte sich Ihr Lieblingsgericht nicht unter unseren Vorschlägen befinden, teilen Sie es uns bitte mit. Unsere Küche bereitet es gerne für Sie zu.
- Hätten Sie gerne ein Menu mit Getränkepauschale? Wir unterbreiten Ihnen gerne, auf Sie abgestimmte Vorschläge.
- Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass, genaue Angaben betreffend Menuwahl, Anzahl Personen und Ablauf zukommen zu lassen.

## **Öffnungszeiten während der Saison von März – Oktober**

Montag bis Freitag von 10.30 – 23.30 Uhr

Samstag von 09.00 – 23.30 Uhr

Sonntag von 09.00 – 22.00 Uhr

## **Öffnungszeiten in der Nachsaison von November – März**

Montag bis Freitag von 11.00 – 14.00 / 18.00 – 23.30 Uhr

Samstag 14.00 – 23.30 Uhr

Sonntag geschlossen

Bei Anlässen verwöhnen wir Sie sehr gerne (nach Absprache) auch bis 24.00 Uhr.  
Ab 24.00 Uhr verlangen wir eine Verlängerungsgebühr von Fr. 200.00 pro angebrochene Stunde.

Wir freuen uns auf Sie!

Kris Sebastiampillai  
Küchenchef

Fabian Muntwyler  
Restaurantleiter

## Tessiner Buffet

### Vorspeisen

Minestrone

Zartes Vitello Tonnato

Mortadella, pikanter Salami, Coppa

Melone mit Rohschinken

Marinierte Antipasti-Gemüse, Parmesanmöckli, Oliven, Dörrtomaten

Marinierter Fetakäse, Involtini von Frischkäse mit Speck und Rohschinken

Bunter Blattsalat mit fünf verschiedenen Salaten der Saison und drei hausgemachten Salatdressings, Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne, verschiedene knusprige Brotsorten

### Warme Speisen

Kaninchenragout mit Rosmarin

Geschmorte Kalbshaxe

Kalbsroulade mit Rohschinken und Salbei

Sämiges Risotto ai funghi

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Polenta mit Käse

Spaghetti an hausgemachter Pesto-Sauce

### Dessert

Bunter Früchtekorb

Hausgemachtes Tiramisu

Frischer Fruchtsalat

Hausgemachtes Panna Cotta

Früchtekuchen

Cassata mit Rahm

Meringue

Caramelköpfl

Verschiedene Glacés und Sorbets

Fr. 70.50 ab 25 Personen

Fr. 81.00 unter 25 Personen

## Asiatisches Buffet

### Kalte Speisen

Kunterbuntes Potpourri aus fernöstlichem Gemüse, verschiedene Blattsalate,  
Gurkensalat mit Joghurt, Tomatensalat, Broccolisalat, Mangosalat  
Falafel (Kichererbsentäschi gewürzt)  
Curry-Reis mit Früchten  
Papaya - Nudelsalat  
Frische knusprige Brotsorten und Kroepoek

### Warme Speisen

Unsere traditionellen Frühlingsrollen mit gewürzter Honigsauce  
Rassige Rindfleischspiessli  
Indisches Poulet-Curry  
Zartes Schweinefleisch süss-sauer  
Gebackener Fisch mit Ingwer und Chili  
Sautiertes Rindsgeschnetzeltes an Austernsauce  
Poulet-Satayspiess  
Nudeln mit Gemüse  
Jasminreis und gebratener Reis

### Dessert

Früchtekorb mit exotischen Früchten  
Gebackene Banane  
Verschiedene kleine Früchtemousses im Glas  
*(Mango-, Passionsfrucht- und Kokosmousse)*  
Frischer Fruchtsalat  
Früchte-Sorbets und Glacés  
Ingwermousse

Fr. 75.00 ab 30 Personen  
Fr. 86.50 unter 30 Personen

## Kris' Indisches Buffet

Mango – Kokossuppe mit Ingwerschaum

\*\*\*

### Kalte Speisen

Verschiedene Blattsalate

Raita (Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Joghurt und Koriander verfeinert)

Curry – Reissalat mit frischen Früchten

Samosa und panierte Frühlingsrollen

Frisches knuspriges Brot, Roti und Papadam

### Warme Speisen

Riesencrevetten ohne Schale mit Mango, Kokos und Koriander an Currysauce

„Tandoori Chicken“ - grillierte Pouletbrust mit Joghurt und indischen Gewürzen mariniert

Pikante Rindfleischstreifen mit Chili und Grillgemüse an roter Currysauce

Indisches Pouletcurry mit Kartoffeln und Gemüse an milder Currysauce

Lammgeschnetzeltes an einer scharfen Currysauce mit Cashewnüssen

### Beilagen

Indisches Gemüse - Auberginen, Rote Linsen, Kabis, Okraschoten und Tofu

*(mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen mariniert)*

Basmati Reis

Biryani Reis

### Dessert

Früchtekorb mit exotischen Früchten

Verschiedene Mousses

*(Mango, Passionsfrucht, Ananas und Ingwer)*

Hausgemachter Kokoskuchen

Exotischer Fruchtsalat

Verschiedene Sorbets

Fr. 75.00 ab 30 Personen

Fr. 86.50 unter 30 Personen

## Dessert

- frischer hausgemachter Fruchtsalat	Fr.	8.50
- frischer hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm	Fr.	10.50
- Zitronensorbet mit Wodka	Fr.	10.50
- hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	Fr.	9.50
- hausgemachte Apfelhüechli mit Vanillesauce	Fr.	10.50
- hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert	Fr.	10.50
- selbstgemachte Vacherins mit Glace und Früchten	Fr.	9.50
- Gebrannte Crème	Fr.	9.50
- Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit Himbeersauce	Fr.	10.50
- Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen	Fr.	10.50
- Sorbetvariation garniert mit frischen Früchten	Fr.	10.50
<b>- Dessert-Buffer</b>	<b>Fr.</b>	<b>18.50</b>
<b>- Dessert- und Käse-Buffer</b>	<b>Fr.</b>	<b>23.50</b>

### Mini Dessert im Gläsli

- frischer Fruchtsalat	Fr.	5.50
- Früctemousse	Fr.	5.50
- Schoggimousse	Fr.	5.50
- Früctemousse nach Saison	Fr.	5.50
- Joghurt-Quarkcreme mit Fruchtcompott	Fr.	5.50

## Bankettmenüs

### Menu 1

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und  
Brotcroûtons \*

\*\*\*

Stroganoff von zarten Rindsfiletstreifen  
serviert mit Butternudeln

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen  
Früchten garniert

\*\*\*

Fr. 54.50

### Menu 3

Tomatensalat "Caprese"  
mit Büffelmozzarella garniert

\*\*\*

Pouletbrustpiccata auf Kräutersauce

Safranrisotto

Marktgemüse

\*\*\*

Joghurt-Quark-Creme mit Kirschenkompott

\*\*\*

Fr. 39.50

### Menu 5

Tomaten- Panna Cotta und mit Frischkäse  
und Rauchsalmun gefüllte Safrancrêpes

\*\*\*

Kalbshohrücken unter der Senfruste

am Stück gebraten mit Rotweinjus

Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Kokos-Panna Cotta  
auf Früchtesauce

garniert mit frischen Früchten

\*\*\*

Fr. 66.50

### Menu 2

Gemischter Salat mit Melone \*

\*\*\*

Gebratenes Schweinsschnitzel  
an feiner Pilzrahmsauce

Butternudeln

Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl  
mit Früchten und Rahm garniert

\*\*\*

Fr. 39.00

### Menu 4

Aargauer Rüeblisuppe  
mit Brotcroûtons

\*\*\*

Rindfleischvogel „Burgunder Art“

Hausgemachter Kartoffelstock

Saisongemüse

\*\*\*

Apfelkuchlein mit Vanillesauce

\*\*\*

Fr. 39.50

### Menu 6

Variation von geräucherten Fischen  
mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet

\*\*\*

Gebratenes Kalbsschnitzel auf Steinpilzsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachte Eistorte mit Rahm und  
Saisonfrüchten

\*\*\*

Fr. 52.50

\* je nach Saison sind nicht alle Grundprodukte erhältlich

### **Menu 7**

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Aargauer Schweinsbraten mit Dörripflaumen  
Hausgemachter Kartoffelgratin  
Marktgemüse

\*\*\*

Aargauer Rüeblkuchen mit frischen  
Früchten

\*\*\*

Fr. 40.50

### **Menu 9**

Bunter Blattsalat mit Käsestreifen  
und Nüssen

\*\*\*

Schweins-Saltimbocca auf Tomatensauce  
Safranrisotto mit Gemüsewürfeli  
Grillgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsauce  
und Früchtegarnitur

\*\*\*

Fr. 40.50

### **Menu 11**

Rindfleisch-Tatar mit kleinem Salatbouquet  
an Balsamicodressing

\*\*\*

Mixed-Grill Spiessli  
mit Rind, Lamm, Poulet und Schwein  
an Pfefferrahmsauce

Thymian-Kartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Sorbetteller mit frischen Früchten garniert

\*\*\*

Fr. 45.50

### **Menu 8**

Nüsslalat mit gerösteten Speckwürfeli und  
Brotcroûtons \*

\*\*\*

Kalbsvossen mit Rahm verfeinert  
Kartoffelstock  
und Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Apfelchüechli  
mit heisser Vanillesauce

\*\*\*

Fr. 47.50

### **Menu 10**

Gemischter Salat mit Melone \*

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshuft mit Kräuterjus,  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Panna Cotta  
auf Waldbeerenkompott

\*\*\*

Fr. 53.50

### **Menu 12**

Rauchlachs und geräuchertes Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

\*\*\*

Topinambur-Crèmesuppe  
mit kleinem Thunfischspiessli

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
an Pilzrahmsauce

Nudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Marmoriertes Schokoladenmousse  
mit Früchten und Rahm garniert

\*\*\*

Menu komplett Fr. 66.50  
ohne Suppe Fr. 55.50

\* je nach Saison sind nicht alle Grundprodukte erhältlich

### Menu 14

Teller von geräucherten Fischen mit  
Meerrettichschaum und Salatbouquet  
Toast und Butter

\*\*\*

Rüebli-Orangencrèmesuppe

\*\*\*

Schweinsfilet an Pommery-Senfsauce  
Nudeln  
Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Schoggimousse  
mit Früchten garniert

\*\*\*

Fr. 66.50

### Menu 15

Gebratene Riesencrevetten mit Chili und Kräutern  
auf knackigem Salatbouquet  
an Gemüse-Safran-Vinaigrette

\*\*\*

Pastinakencrèmesuppe

\*\*\*

Gebratenes Kalbssteak  
an Pilzrahmsauce  
Nudeln  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessert-Teller

\*\*\*

Fr. 72.50



## Frühlingsmenüs

Rauchlachs auf Spargelsalat  
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
an Balsamicojus

Gebratene neue Kartoffeln

Frühlingsgemüse

\*\*\*

Rhabarber-Kompott mit Vanilleglace

Fr. 53.50

Spargel-Avocadosalat mit Orangen  
an Erdbeer-Tomaten-Dressing

\*\*\*

Gebratene Dorade auf Spargelgemüse

Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Sautierte Maispoularde auf Morchelrahmsauce

Griess-Gnocchi und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Erdbeerenparfait auf Erdbeerkompott

Fr. 65.00

Bunter Frühlingsalat mit Bresaola und Parmesanmöckli

\*\*\*

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto verfeinert

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce

verfeinert mit Crème Fraîche

dazu feine Butternudeln

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Sorbet-Teller mit frischen Früchten garniert

Fr. 72.50

## Sommermenüs

Rauchfisch Teller mit Salatbouquet an Erdbeer-Vinaigrette

\*\*\*

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen Provenzalische Art

Griessgnocchi

Gemüse garnitur

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace

Fr. 56.50

Kalbfleisch-Carpaccio mit Rucolasalat und Parmesan

\*\*\*

Zitronengrascrèmesuppe mit  
Thunfisch und Crevettenspiessli

\*\*\*

Glasierter Kalbshohrücken mit Senfsauce

Kartoffelstock mit Süsskartoffelwürfeli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse auf Himbeersauce und Pfirsichkompott

Fr. 74.50

## Herbstmenüs

Bunter Blattsalat mit Wachtelbrust an Gemüse-Vinaigrette

\*\*\*

Gebratenes Hirschschnitzel auf Orangensauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

\*\*\*

Vermicelles in der Meringueschale  
mit Vanilleglace und frischen Früchten

Fr. 57.50

Herbstlicher Blattsalat mit Trauben und sautierten Eierschwämmli

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Rehschnitzel auf Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

\*\*\*

Marronimousse mit Früchten garniert

Fr. 68.50

Nüsslisalat mit Pilzen und Speckwürfeli an Nussdressing

\*\*\*

Kalbs-Cordon Bleu

mit Rohschinken und Brie gefüllt

Bratkartoffeln und Saisongemüse

\*\*\*

Zimtparfait mit Waldbeerenkompott

Fr. 63.50

## Wintermenü

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Brotcroûtons

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse  
mit Orangen-Buttersauce und Reis

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet  
auf Morchelrahmsauce  
Birnen-Kartoffelkroketten und Wintergemüse

\*\*\*

Marronimousse mit Rotweinbirne

Fr. 75.00

Variation von geräucherten Fischen mit Meerrettichschaum  
und kleines Salatbouquet, Toast und Butter

\*\*\*

Sauerkraut-Champagnersuppe mit Trauben und Rohschinkenwürfeli

\*\*\*

Steinbuttfilet auf Fenchel-Artischockengemüse

\*\*\*

Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce  
Duchesse-Kartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Dessertvariation

Fr. 90.00

Fr. 82.00 ohne Fisch

Fr. 65.50 ohne Fisch und Suppe

Morchel - Terrine mit Apfel-Selleriesalat und Cumberlandsauce

\*\*\*

Hausgemachter Steinpilz-Cappuccino

\*\*\*

Cassis-Sorbet mit Prosecco

\*\*\*

Filetvariation von Kalb, Rind und Schwein  
mit drei Saucen (Bearnaise-, Pilz- und Pfeffersauce)  
Kartoffelgratin oder Nudeln

\*\*\*

Kleiner Käseteller mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

Lebkuchenparfait mit Schokoladensauce und saisonaler Frücht garnitur

Fr. 108.00

Fr. 98.50 ohne Suppe

## Machen Sie unseren Golfbrunch zu Ihrem Wohlfühlerlebnis

### **Feines vom Buffet:**

Verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli und reiche Auswahl an Brötli, Butter, Margarine, fruchtige Konfitüren und Honig.

Fleischplatte mit feinen Produkten aus der Schweiz, Fischplatte mit Rauchlachs und anderen geräucherten Fische sowie Meerrettichschaum, eine schöne Auswahl an Schweizer Käsen. Verschiedene Flakes, Birchermüesli und frischer Fruchtsalat.

### **Warmes vom Buffet:**

Warmer Fleischkäse und Beinschinken, kleine gebratene Würstli, Äplermakkaronen

### **Dessert:**

Reiche Auswahl an hausgemachten Desserts, frische aufgeschnittene Früchte, Fruchtwähe.

### **Getränke:**

Prosecco, drei Säfte und Mineralwasser, Kaffee und Tee

### **Folgende Speisen bereiten wir gerne gleich in der Küche für Sie vor:**

Ihr Lieblings-Rührei, das Spiegelei oder die Röstli  
ganz nach Ihrem Gusto!

Fr. 32.00 am Sonntag in unserem Golfrestaurant  
Fr. 38.00 ab 30 Personen in einem eigenen Raum

## Barbecue 1

### Salatbuffet

Bunter Blattsalat und fünf verschiedene saisonale Salate  
drei hausgemachte Salatdressings  
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne

Frisches knuspriges Brot

Marinierte Pouletbrust, mariniertes Schweinsschnitzel,  
Schweins- und Kalbsbratwurst, fein marinierte Spare Ribs

Pommes frites, Reis  
Baked Potatoes mit Sauerrahm  
Grillgemüse

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,  
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 44.50 ab 25 Personen

## Barbecue 2

### Salatbuffet

Bunter Blattsalat und fünf verschiedene saisonale Salate  
drei hausgemachte Salatdressings  
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne

Frisches knuspriges Brot

Pouletbrust, Schweinssteak, marinierte Spare Ribs, Rindshohrückensteak,  
Schweins- und Kalbsbratwurst, Pferdeschnitzel

Pommes frites, Reis,  
Baked Potatoes mit Sauerrahm  
Grillgemüse

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,  
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 51.50 ab 25 Personen

## Barbecue 3

### Salatbuffet

Bunter Blattsalat und fünf verschiedene saisonale Salate  
drei hausgemachte Salatdressings  
Brotcroûtons, Sonnenblumenkerne

Frische knusprige Brotsorten

### Marinierte Pouletbrust

Lammnierstück

Mariniertes Schweinssteak

Rinds-Hohrücken, mariniertes Pferdesteak

Lachstranche

Riesencrevetten

### Grillgemüse

Pommes frites, Reis,  
Baked Potatoes mit Sauerrahm

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,  
Tomaten-Peperonisalsa, Kräuterbutter

Fr. 55.50 ab 25 Personen

## Barbecue 4 – „Wild Wild West“

### Salatbuffet

Bunter Blattsalat, Cole Slaw Salat, Curry-Reissalat mit Früchten, frischer Spinatsalat, Meeresfrüchtesalat, Waldorfsalat, Ceasersalat und Avocado-Tomatencocktail, drei hausgemachte Salatdressings

Frische knusprige Brotsorten

Mariniertes Western Rib-eye Steak mit Pfeffer

Country BBQ Chicken

Southern Fried Chicken (Pouletschenkel paniert und frittiert)

Rindsentrecote „Roastbeef“

Thunfisch vom Grill mit Schnittlauchbutter

Frittierte Riesencrevetten

Grüne und Rote Bohnen

Erbsen

Mais vom Grill

Fried Rice

Baked Potatoes

Country-Wedges

Wildreis mit Champignons und Gemüse

Fr. 54.50 ab 25 Personen

Unsere Barbecues bereiten wir Ihnen gerne in den wärmeren Monaten, von Mitte März bis Ende Oktober zu.

*Bitte beachten Sie, dass gewisse Produkte nicht das ganze Jahr erhältlich sind.*