



Sehr geehrter Gast,

*Wir freuen uns, Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten zu dürfen;
dazu möchten wir Folgendes bemerken:*

*--Die Vorschläge sind in der Regel für Gesellschaften ab 10 Personen gedacht
bei Bestellung eines **einheitlichen** Menus.*

*--Die von uns zusammengestellten Menu's sind nicht fix, Sie können die
einzelnen Gerichte nach Lust und gutem Geschmack andersweitig kombinieren oder
weitere Gänge hinzufügen. Die Preise reduzieren sich entsprechend.
Siehe unten.*

*--Gerne nehmen wir Rücksicht auf Vegetarier oder Nicht-Fisch-Esser; melden
Sie es uns zum Voraus, wir finden immer eine Alternative.*

*--Den Hauptgang servieren wir einmal, was nach zwei bis drei Vorspeisen sicher
genügend ist. Zuschlag für einen zweiten Service wäre Fr.10.-*

*--Die **Menupreise** sind kalkuliert auf der Basis eines **Vier-Gang-Menus**
bei einem Drei-Gang-Menu erhöhen sich Preise der einzelnen Gerichte um 5 %
hingegen bei einem Fünfgänger reduzieren sie sich um 5 %,
bei einem Sechsgang Gala-Menu gar um 10 %.*

--Bitte melden Sie uns die genaue Teilnehmerzahl 2-3 Tage im Voraus.

*Die am Vorabend (spätestens frühmorgens) gemeldete Personenzahl
ist verbindlich.*

Spätere Abmeldungen müssen wir, je nach Menu, teilweise in Rechnung stellen.

*Für ergänzende Auskünfte stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung und
danken Ihnen schon heute für das entgegengebrachte Vertrauen.*

*Für das optimale Gelingen Ihres Anlasses können wir dank unserer
Erfahrung und Flexibilität garantieren.*

Freundliche Grüsse

Paul und Heidi Friedli

Friedli's Landhaus Villmergen, Wohlerstrasse 1,

Tele: 056 / 622'39'86 Fax: 056 / 622'39'50

info@landhaus-villmergen.ch / www.landhaus-villmergen.ch

Menu 1

Bunt gemischter Saisonsalat 12.-

Spargelcrèmesuppe 9.-

*Zartes Mägenwiler Pouletbrüstchen 29.-
auf einer milden Paprika-Pfeffersauce
Blattspinat und Nudeln*

Brönnti Crème 10.-

*

Fr. 59.50

Menu 2

Nüsslisalat mit einem Rührei 15.-

Rindsbouillon mit Flädli 9.-

*Grosi's Kalbs-Hackbraten mit Kartoffelstock 32.-
Gemüse garnitur*

*Toblerone-Schokoladen-Mousse 12.-
auf marinierten Grand-Marnier-Orangen*

*

Fr. 67.-

Menu 3

*Salatbouquet mit gebackenen Zanderknusperli,(hausgemacht) 18.-
Sauce Tartar*

Steinpilzrahmsuppe 9.-

„Brasato di Vitello“ 34.50

*Kalbsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüsebouquet*

Amaretto-Parfait mit Portweinpflaumen 12.50

*

Fr. 74.-

Menu 4

„Eglsfilet-Cordon-Bleu“ 18.-
gefüllt mit einer Kräuterzitrone-Mousse
angerichtet mit verschiedenen Blattsalaten

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Paprika-Strudel 10.-

Schweinsfilet-Médailles 35.-
mit frischen Waldpilzen „A la crème“
Bärlauch-Gnocchi und Gemüsegarntur

Hausgemachter Eiskaffee mit Bailey's Cream 11.-

*

Fr. 73.-

Menu 5

Nüsslisalat mit geschnetzelter Kalbsleber 18.-

Tomatencreme-Suppe 10.-

„Rindsfilet-Spitzen „Stroganoff“ vom US-Beef 43.-
an leicht pikanter Chili-Paprikasauce
Gefüllte Zucchetti, Basmatireis mit Mandeln

Apfel-Mille-Feuille auf Vanillesauce 12.-
mit Rumglace

*

Fr. 77.-

Menu 6

Duo vom irländischen Wildlachs 19.-
Marinierter Lachs auf Honigsenfauce und
Rauchlachs-Terrine mit Meerrettichschaum
Salatgarntur

Lauchcremesuppe mit Saucissons 9.-

„Falsche Schnecken“ 44.-
Rindsfilet-Würfel vom US-Beef gratiniert mit
einer leicht pikanten Sauce Béarnaise
Gemüsebouquet und Pommes-frites

Crêpes Suzette 13.-
Flambierte Pfannkuchen mit Vanilleglace

*

Fr. 84.-

Menu 7

Salatherzen mit fernöstlich Poulet-Wantan 18.-

*Zanderfilet im Blätterteig 20.-
auf einer Zitronen-Dillsauce*

*„Landhaus-Kalberei“ 42.-
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce*

und

*butterzarter Kalbsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
Gemüsevariété, Kartoffelstock*

*Ananas au Pernod 12.-
Das dezente Aroma der Pernod-Caramelsauce gibt der Ananas
das gewisse Etwas, Vanilleglacé*

*

Fr. 89.-

Menu 8

*Hausgemachte Seezungen-Frühlingsrollen auf Limetten-Dillsauce 17.-
Salatbouquet*

Steinpilz-Ravioli mit Kräuterseidling-Pilzen 17.-

*Kalbsrücken gefüllt mit einem US-Filet 48.-
an Trüffelsauce mit Morchelstreifen
Frisches Marktgemüse
Kartoffel-Chüechli*

Bunt gemischtes DessertVariété 14.-

*

Fr. 93.

Menu 9

„Insalata Maritimo“ 20.-
Pulpo-Salat „Provencale“ und zwei weitere Delikatessen
aus dem Wasser

Gebratene Trüffel-Polenta mit einem Kalbsmilken-Ragout 18.-

US-Roastbeef rosé gebraten 47.-
Sauce Béarnaise
Gemüsebouquet
Kartoffelgratain

Panna-Cotta auf Fruchtsauce 12.-
mit Beeren und Früchten garniert

*

Fr. 94.-

Menu 10

Spargelsalat mit gebratenen Kalbsmilken-Médailles 18.-
auf Vinaigrettesauce

Seezungenfilet mit Sesam überbacken auf Champagnersauce 19.-
Gemüsereis

US-Rindsfilet im Blätterteig „Wellington“ 52.-
Sauce Béarnaise
Reichhaltiges Gemüsebouquet
Mandelkartoffeln

Gebratene, mit Rum caramelisierte Anans, dazu ein Caipirinha-Sorbet 12.-

*

Fr. 97.-

Menu 11

Vitello-Tonnato mit einem kleinen Tomaten-Mozzarellasalat 20.-

*Zanderfilet überbacken mit einer Ratatouille-Kruste 20.-
angerichtet auf Zitronen-Ravioli*

*„Les deux Filet Classic“ 52.-
US-Rindsfilet mit Sauce Béarnaise*

und

*Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Gemüsebouquet
Kräuter-Kartoffel-Chüechli*

Sorbet-Teller, reichlich garniert mit Früchten 14.-

*

Fr.99.-

Menu 12

Kleine Tapasaria 22.-.-

*Eine bunte Auswahl von vier verschiedenen Leckereien
aus unserer Saisonküche*

*Taglierini con Gambas 20.-
Argentinische Wildfang-Crevetten in Kräuterbuttersauce
Taglierini*

*US-Rindsfilet „Chateaubriand“ am Stück gebraten 54.-
Sauce Béarnaise
Reichhaltige Gemüseauswahl
Kartoffelgratin*

Cappuccino-Mousse mit einem Kirsch-Sorbet „Au Kirsch“ 12.-

*

Fr.103.-

Weitere Gerichte

Vorspeisen / Suppen / Zwischengerichte

Grüner Blattalat 10.-

**Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli 17.-*

*

**Hausgemachte Entenleber-Terrine mit einem Briochetoast 22.-
Waldorfsalat*

Salatherzen mit Pouletbruststreifen „Seven-Spice“ 17.-

*Salatbouquet mit Crevetten „Piri-Piri“ 19.-
mit Peperoncini und Knoblauch gewürzt*

**Herbstsalat mit geräuchtem Hirsch-Carpaccio 18.-
und hausgemachter Wildterrine*

Melonen-Duo mit spanischem Serano-Rohschinken 17.50

Curryschaumsuppe mit Pouletbrustwürfel 12.-

Kallbfleisch-Crèmesuppe mit Champignons 12.-

Risotto oder Spaghettini „Al frutte di Mare“ 19.-

**Frische süd-badische Spargeln, diverse Variationen ca.18.-*

**Trüffel-Ravioli im Trüffelschaum mit gehobeltem Parmesan 19.-*

**Bärlauch-Ravioli mit grünen Spargeln 19.-*

Eglifilet gebacken im Bierteig, Sauce Tartar 20.-

** = saisonbedingt*

Hauptgerichte

*Pouletbrust-Stroganoff an sähmiger Cognac-Pfeffersauce 28.-
zwei Tagesgemüse und Reis*

*Knusperig gebratenes Landhaus-Güggeli 32.-
Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse garnitur*

*„Landhaus-Braterei“ 32.-
Duo vom Kalbsschmorbraten an Rotweinsauce
und Kalbs-Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur*

*„Pollo al Diavolo“ 33.-
Mistkratzerli in vier Teile tranchiert in eher pikanter Chilli-Pfeffersauce
Nudeln*

*Kalbfleisch-Piccata „Alla Milanese“ auf rassiger Tomatensauce 36.-
Broccoli und Spinat, Safran-Nudeln*

*US-Entrecôte „Chef's Style“ 39.-
rosé gebraten, tranchiert und überbacken mit
einer raffinierten Kräuterbuttersauce
Tagesgemüse und Kartoffelcroquetten*

*Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli „A la Crème“ 48.-
Gemüsebouquet und Nudeln, mit Morchelsauce 49.50.-*

*„Les trois Filet traditionnelle“ 58.-
US-Rindsfilet, Kalbs und Schweinsfilet in **zwei** Gängen serviert
mit den passenden Saucen: Béarnaise, Morchel-und Pfeffersauce
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin, Nudeln*

*Lamm-Variete „Provencale“ 44.-
Lamm-Carré und Lammfilet
méditerranées Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

*Im Frühling: Gitzi und Milchlamm
Im Herbst: Rehfilet, Reh-Stroganoff, Reh-Médailons,
Rehpfeffer, Hirschgerichte*

Unsere

Vierjahreszeiten -

Menus

Frühling

Appenzeller Gitzi-Salat

Nüsslisalat mit gebackenem Gitzi im knusperigen Bierteig

Spargel-Crèmesuppe

Kalbsfilet an Portweinjus mit gefüllten Frühlings-Morcheln

Kleine Gemüsegarnture

Bärlauch-Ravioli

Erdbeer-Rhabarber-Variationen

*

Fr. 87.-

Sommer

Duo von der Galia-und Cavaillon-Melone

mit spanischem Serano-Schinken

Méditerraner Gemüsesalat, leicht warm

mit einer Kings-Fisch-Piccata

US-Rinsfilet vom Grill „Surf & Turf“

begleitet von einer Wildwasser-Riesencrevette

Würzige Kräuterbuttersauce

Buntes Saison Gemüse

Kartoffel-Galetten

Sorbetteller reichlich garniert mit Früchten

*

Fr. 92.-

Herbst

***Carpaccio vom leicht geräuchten Hirschfilet
und hausgemachte Wildterriner mit Preiselbeer-Chutney
garniert mit einem Rosenkohlsalat***

Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons

***Rehrückenfilet im Blätterteig
angerichtet auf einem Pilzragout
Herbstliche Gemüse garnitur
Marroni-Schupfnudeln***

***Amaretto-Parfait
mit Portwein-Pflaumen***

*

Fr.89.-

Winter

Rauchfisch-Potpourrie

*Rauchlachs, geräucher Schwertfisch und Tartar vom geräuchten Forellenfilet
Kleine Salatgarnitur*

Steinpilz-Ravioli im Trüffelschaum mit gehobeltem Parmesan

***Kalbssteak „Rosini“ mit gebratener Gänseleber
auf Ochsenchwanzragout
Winterliches Mischgemüse
Gebratene Polenta
(andere Beilage möglich)***

***Panettone-Tirami-Sù
mit einem Blutorangen-Sorbet***

*

Fr. 98.-