



Öisi Herbstcharte...

Vorspeisen und Salate:

Hausgemachte **Kürbiscrèmesuppe** mit Rahmhaube
9.20

Nüsslisalat mit gehacktem Ei (CH)
12.50

Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmli und Speckwürfeli (CH)
17.80

Hauptgerichte:

Feine **Kalbsleberli** (CH) mit Kräutern
und Gold braun gebackener Rösti
33.50

Rinds Schmorbraten (CH) nach «Grossmutter Art»
mit hausgemachten Butterspätzli und Rotkraut
31.50

Zartes **Reh Geschnetzeltes** (EU) an Preiselbeer-Rahmsauce
33.50

Rehschnitzeli (EU) mit Wacholder Gin Rahmsauce
36.50

Hirsch Entrecôte (EU) mit frischen Eierschwämmli
38.50

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Butterspätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren.



Etwas Spezielles:

«**Blätterteig Pastetli**» Vegi
mit frischen Waldpilzen an Kräuterrahmsauce
serviert mit Butterspätzli und Rosenkohl
26.50

«**Hubertus-Teller**» Vegi
mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Eierschwämmli,
Mirza-Apfel mit Preiselbeeren und Wildrahmsauce
25.50

Die von uns angebotenen Speisen können Allergene Inhaltsstoffe aufweisen,
gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft.

Unsere Weinempfehlung zum Wild:

Grands Vins du Maraudeur Humagne rouge AOC

Schweiz · Wallis · Cordonier & Lamon

Glas 1dl 6.80

Flasche 45.00

In der Nase ist der Humagne Rouge von Aromen, die uns an Gewürze,
Rosinen und Heublumen denken lassen, geprägt. Er zeichnet sich aus
durch einen würzigen Körper mit Stoff und Biss. Gradlinig, strukturiert
und nachhaltig präsentiert er sich im Abgang.

Verlangen Sie auch die Dessertkarte bei unserem
Service-Fachpersonal!

Mer wönsche ehne
«e Guete»

Restaurant Rathaus

Rathausgasse 1 · 4800 Zofingen

062 751 33 43 · willkommen@rathaus-zofingen.ch