



Erlebe den Aargau im Teller und im Glas

am 29. September 2017 ab 18.00 Uhr

Menu

Aargauer Rüebl-Bowle

Geräuchertes Saiblingfilet aus Baden
mit Wildblattsalat

Ravioli mit Aargauerkäse
auf Rahmschaum

Schweinefilet mit Dörrzwetschgen
gefüllt im Speckmantel
Aargauer Kartoffelgratin
mit Rüebl und Äpfel
Gemüse aus dem Garten

Rüebliparfait

Kaffee mit Rüeblküchlein

Preis pro Person inkl. Getränke
(ohne Spirituosen)

Fr. 75.-



Bruno & Ruth Hartmann

Vor 30 Jahren gründeten wir ein Weinbau-Familienunternehmen. Erste Priorität haben für uns Qualität und Originalität, naturgerechte Anbau- und kontrollierte Kelterungsmethoden, aber auch die Pflege der Weinkultur. Aus 16 Hektaren Reben kelteren wir 19 Rot- und Weissweine sowie Spezialitäten. Unsere Reben wachsen an Jura-Südhängen, im Gebiet des Wasserschlosses, wo Aare, Reuss und Limmat zusammenfliessen. In der Nähe des ehemaligen Legionslagers Vindonissa, in das die Römer vor 2000 Jahren die Weinkultur brachten, sowie der Habsburg, dem Stammsitz der Habsburger. Für uns sowie unsere langjährigen Mitarbeitenden Jorge Reis, Daniel Sousa, Celestine De Sousa und die 13 nebenberuflichen Remiger Winzer, die uns ihre Trauben liefern, samt den Erntehelferinnen und -helfern bedeutet Weinbau jeden Tag Herausforderung und Leidenschaft.

Weine

Apèro: Viola, Müller-Thurgau, würziger, spritziger Weisswein, der seinen Namen Viola (Veillchen) mit seinem feinen Bukett, der angenehmen Säure und den schmeichelnden Geschmacksnoten Ehre macht.

Vorspeise: Sauvignon-blanc, Exotisch-eleganter Weisswein mit Grapefruit-, Mango-, und Litschi-Düften. Gut strukturiert, dicht im Geschmack, mit nachhaltiger, betörender Aromatik.

Hauptgang: Cabernet Jura (Eichenfass), Rosenaroma mit Kirschen und schwarzen Beeren, die im Geschmack zu einem eher feurigen Finale führen.

Dessert: Strohwein, ausgewählte, gesunde Trauben werden in der Kelterei ca. 4 Wochen zur Trocknung ausgelegt. Durch die Lufttrocknung konzentrieren sich Fruchtzucker, Aromen, Extrakte und eine natürliche Restsüsse.

Die Platzzahl ist beschränkt. Bitte reservieren Sie sich frühzeitig einen Tisch. Frau Janine Stalder nimmt Ihre Reservation gerne unter der Telefonnummer **062 886 35 20** entgegen.