



STADTHOF

Bremgarten

A LA CARTE

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer. Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Fisch und Fleisch stammt aus der Schweiz.



APÉROGETRÄNKE

Aperol Spritz	10.00
Limoncello Spritz	11.00
St. Germain Spritz	10.00
Gespritzter Weisswein süss sauer	8.50
Hugo	10.00
Jsotta Bianco Rosso	7.50
Campari Soda	9.00
Orangen Tonic	10.00
Campari Orange	10.00
Campari Spritz	10.00
Lillet Wild Berry	12.00
Virgin Hugo <i>alkoholfrei</i>	8.50
Virgin Aperol Spritz <i>alkoholfrei</i>	8.50



VORSPEISE

Alpin Rauchlachs

Orange | Gurke | Quark | Chili | Mandel

23.50

Schweizer Caesar Salat

Speck | Cironé | Pouletoberschenkel | Croûtons

19.00 | 26.00

Vitello alla Trota

Kalb | Geräucherte Bremgarter Forelle | Apfel | Kapern

24.50

Stadthof Rindstatar (klein|gross)

Warmer Kartoffelstock | Belper Knolle | Roggenbrot | Kresse

26.00 | 36.00

Rindstatar klassisch (klein|gross)

Belper Knolle | Roggenbrot | Kresse

24.00 | 32.00

Salat einfach

Blattsalat | Italian- oder Frenchdressing

10.00

Salat gemischt

Blattsalate | Karotte | Gurke | Mais | Rande | Italian- oder Frenchdressing

13.50



SUPPEN

Suppe von geröstetem Knoblauch

Croûtons

11.50

Rindsbouillon

Flädli | Gemüse

11.50

ZWISCHENGANG

Äpler Ravioli (klein | gross)

Apfel-Kartoffel-Füllung | Käse | Zwiebelpüree | Speck

21.00 | 34.00



HAUPTGANG

Cordon Bleu (Schwein)

Raclettekäse | Saftschinken | Marktgemüse | Pommes Frites 35.00

Schweinshalssteak 200 g

Nudeln | grüne Bohnen mit Speck | Pommery Senfsauce 34.00

Schweizer Rindsfilet 180 g

Kartoffelstock | Spinat | Pfeffersauce 56.00

Rindsbratenwürfel

Rindsschulterspitz | Polenta | Rüeblì | Röstzwiebel | Schmorjus 38.00

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Rösti 49.00



Bachsaibling von Thomas Rüppel

Stadtberger Weissweinrisotto | Marktgemüse

38.00

Bremgarter Forellenknusperli

Bierteig | Bratkartoffeln | Blattsalat | Tartarsauce

36.00

Kräutergnocchi (v)

Petersilienwurzel | Tomate | Rucola

31.00

Marinierter Tofu (v)

Rüebli | Rösti | Kräutersauce

27.50

Aargauer Rösti (vegetarisch)

Rüebli | Ei | Hollandaise

26.00

(v) gekennzeichnete Gerichte sind vegan



WEIN OFFEN (10 CL)

SCHAUMWEIN

Prosecco TREVISO DOC brut <i>Glera, Montelvini, Veneto-I</i>	8.50
Premier Emois (<i>Cidre</i>), 3.8 Vol.% <i>Diverse Apfelsorten (Hochstamm), Cidreie du Vulcain, Fribourg-CH</i>	9.00
Tröpfel DER DRITTE <i>alkoholfrei</i> <i>Schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfel, Thurgau-CH</i>	8.50

WEISSWEIN

Riesling Sylvaner, AOC Aargau <i>Adrians Weingut, Oberflachs-CH</i>	7.50
Schäferstündchen, VPD, Gutswein (trocken) <i>Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Nahe-D</i>	7.50
Mura Sauvignon bianco, IGT Salento <i>Sauvignon blanc, Duca Carlo Quarini, Salento-I</i>	8.00



ROSÉ

illuMiné Rosé, AOP Luberon

Vignobles Mont-Thabor, Luberon-F

8.50

ROTWEIN

Sólskin Pinot Noir, AOC Aargau

Hauksson Weine, Rüfenach-CH

10.00

Petit Hipperia, DOP Vino de Pago

Pago de Vallegarcía, Montes de Toledo-ES

10.00

Nativo IGT Salento Rosso Negroamaro

Duca Carlo Guarini, Salento-I

8.00

DESSERTWEIN (5 CL)

Eiswein Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg, 2018

Grüner Veltliner, Niederösterreich-A

10.00



GETRÄNKE KALT

Bremgarter Wasser mit ohne 70 cl 30 cl	7.00 3.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero	5.00
Rivella rot & blau Fanta	5.00
Elmer Citro offen (30cl)	4.90
Hausgemachter Eistee <i>Piz Palü Minze Rooibos Tangerine</i>	6.00
Apfelschorle Apfelsaft	5.00
Sanbitter	5.00
Gents Tonic Bitterlemon Ginger Ale Ginger Beer	5.00
Saft	
<i>Tomate Orange</i>	5.00



BIER | APFELWEIN

Quöllfrisch Appenzeller 30 cl 50 cl	5.00 7.00
Appenzeller Weizen 50 cl	8.00
Drüüklang Bremslicht (Amber) 33 cl	6.50
Sonnwendlig Appenzeller Bier <i>alkoholfrei</i> 33 cl	6.00
Appenzeller Weizen <i>alkoholfrei</i> 50 cl	7.00
Möhl trüb 50 cl	6.50
Möhl trüb <i>alkoholfrei</i> 50 cl	6.50



COCKTAILS

Negroni	16.00
Old Fashion	14.00
Espresso Martini	15.00
Moscow Mule	14.00

GIN, GIN & TONIC (4 CL)

Eine Geschichte!

Deux Frères Dry Gin (CH) <i>Bluemig und frisch ide Nase, ergänzt durch feini Würzi!</i>	13.00
Turicum Gin (CH) <i>Userleseni Kräuter & Gwürz, verfinert vo Blüete -Edel im Gschmack</i>	10.00
Falco Gin (CH) <i>Mischig vo usgwählte Gwürz, begleitet mit exotische Frücht</i>	14.00
Elephant Sloe Gin (DE) <i>Die Schlehe verleihe es fruchtiges, süsses Bouquet</i>	12.50
Tanqueray Gin (GB) <i>Begleitet durch Koriander, Süssholz & Zimt, abgrundet mitere kräftige Zitrusnote</i>	8.00
Siegfried Gin <i>alkoholfrei</i> (DE) <i>Erdigi Note wie Ingwer & Engelwurz, mit weiche Lindenblüte</i>	8.00



KAFFEE

Espresso Doppio (Goccia)	4.50 7.00
Kaffee (Goccia)	4.50
Kaffee Espresso koffeinfrei	4.50
Milchkaffee	5.50
Barraquito <i>Likör 43 Kondensmilch Espresso Zimt Zitrone</i>	8.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.50

Für Alternativen zu Kuhmilch fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

TEE

Sirocco Tee	
<i>Golden Assam Japanese Sencha Moroccan Mint Ingwer-Zitrone</i>	
<i>Piz Palü Rooibos Tangerine Verbena Kamille-Orangenblüte</i>	5.00



VODKA (4 CL)

Studer Vodka (CH)	10.00
Koskenkorva Vodka (FIN)	8.00

MISCHGETRÄNKE

Coca-Cola Coca-Cola Zero Elmer Citro	4.00
Ginger Ale Ginger Beer Tonic Water Bitter Lemon	4.00
Orangensaft	4.00

WHISKY (4 CL)

Glenfiddich IPA (GB-SCT)	8.00
Redbreast 12 Years (IRL)	8.00
Port Charlotte 10 Years (GB-SCT)	10.00
Nikka (JPN)	14.00
Glenmorangie Signet 30 Years (GB-SCT)	24.00



COGNAC (2 CL)

Davidoff VSOP	10.00
Davidoff XO	21.00

GRAPPA (2 CL)

Berta Elisi	11.00
Paesanella Barolo	12.00
Berta Moscato hell	11.00

RUM (4 CL)

Zacapa XO Solera Reserva (Guatemala)	27.00
Helvada Rum (DE)	12.00
Nordlicht (DE)	12.00



SPIRITUOSEN

Vieille Prune Reserve		10.00
Château du Breuil 15 Ans	<i>Calvados</i>	12.00
Tequila Olmeca Bianco		9.00
Limoncello		6.00
Vecchia Romagna Brandy		7.50
Humbel Edelbrand	<i>Obstbrand Chrüter Zwetschge Williams Kirsch</i>	7.00
Amaretto		7.00
Säntis Cream		7.50
Appenzeller Alpenbitter		7.00