

Menueliste 2009

In der Stapferhaus-Küche treffen Gastronomie und Kultur kreativ aufeinander. Aus saisongerechten, wenn möglich regionalen Produkten, werden Gaumenfreuden für den kleinen und grossen Hunger gezaubert. Gregory Kilcullen, ehemaliger Chefkoch des „Orient-Express“ und Elisabeth Meer, Betriebsleiterin Tagungsort, bringen den Duft der weiten Welt in die Aargauer Küche.

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. 7,6% MwSt. und gelten ab 10 Personen. Das Essen wird in der Regel am Buffet serviert. Sofern nicht anders deklariert, werden unsere Menüs mit Schweizer Fleisch zubereitet.

Frühstück / Pausenverpflegung

Begrüssungskaffee Kaffee, Tee oder Orangensaft mit Beilage (Gipfeli, Vollkorn-brötli oder Zopf)	CHF 6.00
Kleines Frühstück Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schokolade, Fruchtsaft, Butter, Konfitüre, Honig, verschiedene Brote, Zopf	CHF 15.00
Stapferhaus-Brunch (ab 25 Personen) Kaffee, Tee, Schokolade, Ovomaltine, Fruchtsaft, verschiedene Brote, Zopf, Butter, Konfitüre, Honig, Käseplatte, Wurstwaren, Joghurt, Müesli, Früchte, Rührei oder Omelette, Rösti	CHF 30.00
Pausenkaffee mit Beilage (Gipfeli, Vollkornbrötli, Zopf, Cake oder Früchte)	CHF 6.00

Apéro

Sojamandeln und Safrancashew	CHF 4.00
Brot und Käse drei verschiedene Brotsorten (Oliven-, Dörrtomaten- und Nussbrot), Aargauer Käse	CHF 8.00
Brot und Käse, gemischte Oliven und Dörrtomaten , drei verschiedene Brotsorten (Oliven-, Dörrtomaten- und Nussbrot), Aargauer Käse	CHF 10.00
Crostini drei Stück mit Oliven-Mandeln-, Peperoni-Tomaten- und Auberginenpaté	CHF 8.00
Kleines Apérobuffet Crostini, Oliven und Dörrtomaten, Käsewürfeli, Brot	CHF 16.00
Apérobuffet (ab 15 Personen) drei verschiedene Crostini, Focaccia gefüllt mit Frischkäse und Auberginen, Parmesanwürfel mit Feigen, Fleischkügel mit Cherrytomaten, Oliven und Dörrtomaten, Trauben, Brot	CHF 28.00
Antipasti-Buffet (ab 15 Personen) grilliertes Gemüse, Fleischkügel mit Cherry-tomaten, pochierter Lachs mit Orangen und Estragon, Parmesanwürfeli mit Nüssen und getrockneten Früchten, gemischte Oliven-Dörrtomaten-Platte, Oliven-, Dörrtomaten- und Nussbrot	CHF 29.00
Spiessli-Apéro (ab 20 Personen) Früchte, Mozzarella-Cherrytomaten, Poulet, Hackfleischkügel, Gemüse	CHF 20.00
Hochzeitsapéro (ab 25 Personen) Lachsforellenroulade, Pouletspiessli Teryacki, Spinat-Feta-Taschen, Mozzarella-Peperoni-Rollen, gefüllte Champignons, verschiedene Brote	CHF 31.00
Früchtespiessli inkl.	CHF 35.00

Mittag- und Abendessen

Vorspeisen

Schnittsalat mit Balsamicosauce	CHF 7.00
Saisonblattsalat mit Balsamicosauce	CHF 7.50
Gourmetsalat klein , Blattsalat, Linsen, Karotten, Randen-Apfel, Kabis mit Pfefferminze	CHF 9.00
Gourmetsalat gross , Brot	CHF 14.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	CHF 14.00
Saisonsuppe mit Aargauer Brot	CHF 7.50
Karotten-Orangen-Ingwer Suppe	CHF 8.00
Kalte Sommersuppe mit Sauerrahm	CHF 7.50
Sommersaison Antipasti Teller mit Brot	CHF 18.00

Hauptspeisen

Pouletsalat garniert mit Dörrotomaten und Oliven, Brot	CHF 16.00
Pouletsalat garniert mit Früchten	CHF 16.00
Rauchforelle garniert mit Salaten, Meerrettichschaum, Brot	CHF 16.00
Gemüse-Saisonwähe hausgemacht mit Salat	CHF 16.50
Fleisch-Lasagne , Salat	CHF 24.00
Gemüse-Lasagne , Salat	CHF 21.00
Gschwellti Schalenkartoffeln mit drei verschiedenen Salaten, drei Sorten Käse, Kräuterricotta, Zwetschgen-Kümmel Chutney	CHF 27.00
Goffersberger Coq au vin , Ofenkartoffeln und Aargauer Rüeblen	CHF 30.00
Pouletbrust gefüllt mit Parmesan und Pinienkernen an Kräutersauce, Wildreis und Broccoli	CHF 29.00
Lammspiessli mit Kartoffeln und Birnen vom Blech an Martini Rosso-Sauce	CHF 35.00
Schweinsnierrücken-Steak gegrillt mit gemischter Pilzsauce und Prosecco-Risotto	CHF 32.00
Rindsgeschnetzeltes an Safransauce mit Bohnen und Bratkartoffeln	CHF 32.00
Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken, Bratkartoffeln, gedämpfte Tomaten	CHF 29.00
Pangasiusfilet Tandori mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Salzkartoffeln	CHF 28.00

Vegetarische Variante: Alle Fleischgerichte können mit gebackenem Tofu oder griechischen Taschen bestellt werden.

Vegetarische Tellergerichte

Spinat-Lasagne mit Feta , Blattsalat	CHF 18.00
Couscous mit Marokkanischem Gemüse	CHF 25.00
Musaka mit Auberginen und Zucchini	CHF 26.00
Griechische Taschen (gefüllt mit Feta und Spinat), Salat an Joghurt-Gurken-Sauce	CHF 20.00
Pastetli gefüllt mit Pilzen , Reis, grilliertes Gemüse	CHF 24.00
Linseneintopf mit Gemüse und Kräutern, Knoblauchbrot	CHF 24.00

Buffet

Saisonwähen hausgemacht mit Salat (ab 20 Pers. Buffet à discretion)	CHF 16.50
Pasta-Variationen (ab 15 Personen) Fleisch- oder Gemüselasagne, Farfalle an Gorgonzolasauce, Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum oder Pesto, grüner Salat à discretion (Buffet)	CHF 27.00
Aargauer-Buffet (ab 20 Personen) Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe, Blattsalat, Karottensalat mit Pinienkernen, Randen-Apfel-Salat, Kabissalat mit Pfefferminze, Goffersberger-Rindsragout mit Dörrbirnen, Kartoffelgratin	CHF 45.00
Jahreszeiten-Buffet (ab 20 Personen) Gschwellti, Kräuterquark, Käseplatte, Schweinebraten mit Zwetschgenjus, div. Salate ausgarniert (Rüeblisalat, bunter Blattsalat, Maissalat mit Pfefferminze, Linsensalat, Randen-Apfel-Salat), marinierte Champignons, Sellerie-Lauch-Gratin, Zucchetti mit Thymian, diverse Brote, Rüeblikuchen, Crème	CHF 48.00
Stapferhaus-Buffet (ab 25 Personen) Kalter Fischteller (Forellen, Lachs, Fischsalat), Olivenpaté, Hoummus, Saisonblattsalat, Griechischer Salat, Artischockensalat an Vinaigrette, Kartoffelsalat, Randen-Apfel-Salat, Karotten-Selleriesalat mit Pinienkernen, Wildreis, Marokkanisches Gemüse ragout, Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Aargauer Käseplatte, verschiedene Brote, Saisonfruchtsalat, Rüeblitorte, Orangen-Cointreau-Mousse	CHF 65.00
Stapferhaus-Buffet, vegetarisch (ab 25 Personen) Gemüseterrine, Olivenpaté, Hoummus, Saisonblattsalat, Griechischer Salat, Artischockensalat an Vinaigrette, Randen-Apfel-Salat, Karotten-Sellerie-Salat mit Pinienkernen, Fenchel-Orangen-Salat, Gemüselasagne, Couscous, Marokkanisches Gemüse ragout, Aargauer Käseplatte, verschiedene Brote, Saisonfruchtsalat, Rüeblitorte, Orangen-Cointreau-Mousse	CHF 60.00

Desserts

Saisonfruchtsalat mit Rahm	CHF 9.00
ohne Rahm	CHF 8.50
Beerencrème mit Mascarpone und Rahm (je nach Saison Erdbeer, Himbeer, Brombeer)	CHF 8.50
Mousse au Chocolat weiss an Beerensauce	CHF 7.50
Schokoladetorte Schloss Lenzburg mit Schlagrahm und Pfefferminze pro Stück	CHF 7.00
Tiramisu	CHF 7.50
Diverse Glacen mit Rahm, zwei Kugeln	CHF 6.00
Diverse Cakes (Schoggi, Rüebl, Marmor, Zitrone, Mohn, Kokos) pro Stück	CHF 4.00
Dessert-Buffer: Käseplatte, Mousse au Chocolat, Rüeblkuchen, Fruchtsalat	CHF 18.00

Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser nature 1 l	CHF 8.00
Süssgetränke 1,5 l	CHF 11.00
Süssgetränke 0,5 l	CHF 5.00
Orangensaft 1 l	CHF 12.00
Süssmost (saisonal) 1 l	CHF 12.00
Erusbacher Bier (Villmergen Aargau) 33 cl	CHF 4.00
Feldschlösschen Bier 33 cl	CHF 4.00

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee	CHF 4.00
Cappuccino, Ovomaltine, Schokolade	CHF 4.50
Kaffee, Espresso, Tee (Selbstbedienung)	CHF 3.50
Cappuccino, Ovomaltine, Schokolade (Selbstbedienung)	CHF 4.00

Weine rot

GOFFERSBERGER Blauburgunder (Strafanstalt Lenzburg Aargau)	CHF 39.00
CHALMBERGER Pinot Noir (Oberflachs Aargau)	CHF 40.00
KLOSTER SION Pinot Noir (Klingnau Aargau)	CHF 49.00
HUMAGNE ROUGE (Provins Wallis)	CHF 42.00
RAPITALÀ PIANO MALTESE IGT Nero d'Avola/Nerello Mascalese (Tenuta di Rapitalà Sizilien)	CHF 35.00

Weine weiss

GOFFERSBERGER Riesling x Silvaner (Strafanstalt Lenzburg Aargau)	CHF 39.00
CHALMBERGER Kerner (Oberflachs Aargau)	CHF 42.00
HORNUSSE Pinot Gris "Stiftshalde" (Hornussen Aargau)	CHF 40.00
KLOSTER SION Pinot gris (Klingnau Aargau)	CHF 49.00
PETITE ARVINE (Provins Wallis)	CHF 42.00
DAMASKINO IGT Damaschino/Catarratto lucido (Donnafugata Sizilien)	CHF 35.00
PROSECCO	CHF 45.00

Spirituosen von Käser's Schloss Elfingen | Aargau

GRAPPA Blauburgunder im Maulbeerbaumfass gereift	CHF 6.50
KIRSCHBRAND Langstieler	CHF 5.50
APFELBRAND Berner Rose	CHF 6.00

Preisänderungen vorbehalten