



Domaine Bösch Weinbau u. Catering
Peter u. Dagmar Bösch
Atlingerstrasse 5
8215 Hallau
Tel : 052 681 33 91
Mobil: 079 232 23 50
E-Mail: boesch@shinternet.ch
www.domaine-boesch.ch

Menüvorschläge

Apéro

Apérobuffet individuell zusammengestellt
Wir beraten Sie gerne.

Suppe

Auswahl an Creme - Suppen	Fr. 6,00
Feine Riesling - Suppe	Fr. 7,00
Hallauer Bergheu – Suppe	Fr. 8,00

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit feinem Dressing	Fr. 7,50
Flammkuchen	Fr. 5,00
Schaffhauser Bölletünne	Fr. 7,00
Hausgemachte Schaffhauser Terrine	Fr. 10,00
Bresaola (Trockenfleisch gefüllt mit Frischkäse) auf grünem Salatbett	Fr. 13,00
Tavernenteller garniert (Vesperteller mit Aufschnitt, Salami, Trockenfleisch, Käse)	Fr. 18,00

Geräuchertes Forellenfilet, mit gefülltem Ei und Meerrettichschaum	Fr. 15,00
Raviolone mit Spinat und Ricotta mit Salbeibutter	Fr. 12,00
Honigmelone mit Rohschinken und Bündlerfleisch, garniert mit Feigen	Fr. 15,00

Menü

Großer bunter Salat mit Putenstreifen	Fr. 22,00
Steinpilz Risotto	Fr. 19,00
Rassiges Gulasch, Gemüse, Nudeln oder hausgemachten Knöpfli	Fr. 24,00
Pikanter Winzertopf, mit hausgemachten Knöpfli	Fr. 27,00
Geräucherter Schweinehals mit 3 verschiedenen Salaten	Fr. 20,00
Schweinefilet an Blauburgunderjus, Gemüse, Teigwaren oder hausgemachten Knöpfli	Fr. 27,00
Schweinsfilet im Teig, mit Gemüse der Saison, Teigwaren	Fr. 27,00
Hackbraten nach Großmutter Art, Gemüse der Saison, Teigwaren oder hausgemachten Knöpfli	Fr. 20,00
Braten (auf Wunsch auch gespickter Braten) geschmort an feiner Rotweinsauce, Gemüse der Saison, hausgemachten Knöpfli	Fr. 27,00
Aargauer Braten(gespickt mit Zwetschgen), Gemüse der Saison, hausgemachten Knöpfli	Fr. 28,00
Gefüllter Kalbsbraten mit Hallauerwurst, Gemüse der Saison, hausgemachten Knöpfli	Fr. 30,00
Feines Kalbsrahmgeschnetztes, Gemüse der Saison, Teigwaren oder hausgemachten Knöpfli	Fr. 28,00
Lamm-Entrecote, Gemüse der Saison, Gratin oder hausgemachten Knöpfli	Fr. 42,00
Tavernensteak Sous – vide, Gemüse, Gratin oder hausgemachten Spätzli	Fr. 40,00
Kalbsbäckle Sous – vide, Gemüse, Gratin oder hausgemachte Spätzli	Fr. 40,00
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Gemüse der Saison, Teigwaren oder Bratkartoffel	Fr. 26,00
Rahmschnitzel Melba (Aprikose oder Pfirsich mit Rahm) mit Teigwaren	Fr. 28,00
Piccata Milanese (Tomatenspaghetti mit Schnitzel im Eiteig)	Fr. 28,00
Riz Casimir (Schweine- oder Pouletfleisch, Reis und Früchten)	Fr. 22,00
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, Teigwaren oder hausgemachten Knöpfli	Fr. 18,00

Gehacktes mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus	Fr. 16,50
Spaghetti Bolognese	Fr. 16,50
Heißer Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr. 18,00
Feine Treberwurst mit Kartoffelsalat	Fr. 14,00
Auswahl an Raclette mit verschiedenen Beilagen	Fr. 24,00
Feines Käsefondue	Fr. 24,00
Fleischfondue Chinoise (Fleisch nach Wahl) mit diversen Saucen und Beilagen	Fr. 34,00

Grillplausch/Grillkurs **nach Absprache**

**Feinschmecker-Mehrgang-Menü
3 – 7 Gang** **nach Absprache**

Saison Fleischgerichte wie Reh, Hirsch oder Wildsau **nach Absprache**

Dessert

Frischer Fruchtsalat aus Früchten der Saison mit Rahm	Fr. 9,00
Luftiges Mousse au Chocolat	Fr. 7,50
Leichtes Früctemousse aus Früchten der Saison	Fr. 7,50
Feines Tiramisu	Fr. 7,00
Riesling-Silvaner-Panna Cotta mit Beeren	Fr. 8,00
Panna Cotta mit Beeren	Fr. 7,50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6,00
Vanille-Glace mit heißen Beeren und Rahm	Fr. 7,00
Meringue mit Vanille-Glace und Rahm	Fr. 8,00
Quarktorte (Stück)	Fr. 5,00
Gemischter Dessertteller	Fr. 10,00
Gemischter Käseteller mit Trauben- oder Feigensenf	Fr. 12,00
Dessertbuffet nach Absprache	

Verschiedene andere Gerichte nach Absprache möglich.

Weindegustation/ Weinprobe

5 verschiedene Weine mit hausgemachtem Brot	Fr. 13,00/Pers
Mindestpreis	Fr. 140,00