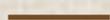




**Aareschlucht**

Menüs für Gruppen  
ab 10 Personen



Wir Gastwerker freuen uns  
auf Ihren Besuch  
im Restaurant Aareschlucht!



**GASTWERK**



2-Gang-  
Menüs  
à Fr. 30.–

---

Menü 1

Bouillon mit Flädli oder grüner Salat

Rindsgeschnetzeltes «Jäger-Art» mit Champignons, Silberzwiebeln, Croûtons und Speck, dazu Butternudeln und Saisongemüse

---

Menü 2

Gemüsecremesuppe oder grüner Salat

Schweinsbraten nach Art des Hauses, dazu Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

---

Menü 3

Lauchcremesuppe oder grüner Salat

Truthahnpiccata nach Mailänder Art, dazu Spaghetti an Tomatensauce und Brokkoli mit Mandeln

---

Menü 4

Kartoffelcremesuppe oder grüner Salat

Pouletgeschnetzeltes mit Curry, dazu orientalischer Reis mit Frücht garnitur

---

Menü 5 VEGAN

Blumenkohlsuppe oder grüner Salat

Sojageschnetzeltes an Mandelrahmsauce, dazu Nudeln und Saisongemüse

---

Reservationen und Auskünfte unter:  
+41 33 971 32 14 oder [aaeschlucht@gastwerk.ch](mailto:aaeschlucht@gastwerk.ch)

---

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Die Preise sind pro Person und inkl. 8,1 % MWST.



3-Gang-  
Menüs  
à Fr. 40.–

---

Menü 6

---

Selleriecremesuppe oder grüner Salat

Schweinssteak mit Senfsauce,  
dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen

Karamellköpfler mit frischen Früchten

---

Menü 7

---

Brokkolicremesuppe oder grüner Salat

Rindsschmorbraten an Rotweinjus,  
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

---

Menü 8

---

Bouillon mit Backerbsen oder grüner Salat

Cordon Bleu vom Schwein,  
dazu Pommes frites und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

---

Menü 9

---

Klare Gemüsesuppe oder grüner Salat

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce,  
dazu Butternudeln und glasierte Karotten

Panna cotta mit Fruchtsauce

---

Menü 10 VEGAN

---

Tomatensuppe mit Basilikum oder grüner Salat

Marokkanische Gemüsetajine mit geräuchertem  
Tofu, dazu Couscous mit Minzestreifen

Frischer Fruchtsalat mit Himbeersorbet

---

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Die Preise sind pro Person und inkl. 8,1 % MWST.

---

Reservationen und Auskünfte unter:  
+41 33 971 32 14 oder [aeschlucht@gastwerk.ch](mailto:aeschlucht@gastwerk.ch)



Menü selbst  
zusammen-  
stellen

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen! Gerne können Sie auch zwei Hauptgänge auswählen. Vorspeisen und Desserts müssen für alle Gäste der Gruppe dieselben sein. Die Auswahl und Anzahl der Hauptgänge müssen uns bis 1 Woche vor dem Anlass angegeben werden.

Reservationen und Auskünfte unter:  
+41 33 971 32 14 oder [aeschlucht@gastwerk.ch](mailto:aeschlucht@gastwerk.ch)

---

### Vorspeisen

Bunter Blattsalat

6.50

—

Gemischter Salat mit saisonalen Salaten

8.50

—

Blattsalat mit geräucherten Felchenfilet-Streifen,  
Kräutervinaigrette

12.50

—

Vorspeisenteller mit mariniertem, grilliertem  
Gemüse, Büffelmozzarella und Salatbouquet

16.–

---

### Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli

8.50

—

Tomatensuppe mit Basilikumhaube

8.50

—

Weissweinsuppe mit Croûtons

10.50

---

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Die Preise sind pro Person und inkl. 8,1 % MWST.

---

## Fleisch

---

Poulardenbrust mit Thymian  
gebraten an Portweinsauce  
mit Gemüse und Kräuterreis

27.-

Schweinsgeschnetztes an Paprikarahmsauce  
mit grünen Bohnen und Kartoffelstock

26.-

Kalbssteak mit saisonaler Pilzsauce,  
Gemüse und Butternudeln

34.-

Entrecôte vom Rind am Stück gebraten,  
Rosmarinjus, Gemüse und Kartoffelgratin

42.-

---

## Fisch

---

Gebratenes Forellenfilet mit gerösteten Mandeln,  
Spinat und Petersilienkartoffeln

32.-

Pochiertes Lachsfilet mit Safransauce,  
Kräuterreis und kurz gebratenem Gemüse

32.-

---

## Vegetarisch

---

Sojageschnetztes an Mandelrahmsauce,  
Gemüse und Tagliatelle

26.-

Seitanschnitzel an Basilikumpesto,  
Gemüse und Reis

27.-

Gemüserösti mit Apfelchutney

23.-

---

## Desserts

---

Panna cotta mit Waldbeeren

9.50

Karamellköpfler mit frischen Früchten

8.50

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

9.50

Tarte Tatin mit Vanillesauce oder Vanilleglace

10.50

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

8.50

Warmer Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

10.50

Tiramisu im Glas

10.50

---

Reservierungen und Auskünfte unter:  
033 971 32 14 oder aareschlucht@gastwerk.ch

---

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Die Preise sind pro Person und inkl. 8,1 % MWST.



Gerne beraten wir Sie persönlich  
für Ihren geplanten Gästeanlass.

RESTAURANT AARESCHLUCHT  
**Eingang West, Seite Meiringen**  
Tel. 033 971 32 14  
aaeschlucht@gastwerk.ch  
www.aaeschlucht.ch  
CH-3860 Meiringen

GASTWERK GMBH  
Brünigstrasse 71  
CH-3856 Brienzwiler