

«Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiss, ob sie wiederkommen.»

Liebe Gäste

Mit diesem Zitat von Oscar Wilde heissen wir Sie im Hotel Zofingen herzlich willkommen.

Entsprechend unserer Philosophie sind alle unsere Speisen frisch zubereitet und werden so weit als möglich aus einheimischen/regionalen Produkten hergestellt.

Hier eine kleine Auswahl unserer Lieferanten, welche täglich mit Herzblut bei der Arbeit sind, damit wir leckere Speisen auf den Teller zaubern können:

Fleisch	Metzgerei Berchtold, Muhen Metzgerei Spahni, Zollikofen
Reh	Jagdgesellschaft St. Hubertus, Zofingen
Fisch	Fischzucht Riedtal, Zofingen Bianchi, Zufikon
Backwaren	Bäckerei Leutwyler, Zofingen
Käse	Chäs Roth, Zofingen
Gemüse	Forster Früchte & Gemüse, Pfaffnau
Glace	Kalte Lust, Olten

Die in unserer Küche verwendeten Gemüse, Salate und Früchte sind meist saisongerecht.

Fleisch, Geflügel, Wild sowie Fisch stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Brot (10 Minuten Wartezeit).

Für weitere Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Wir legen grossen Wert auf nachhaltige Produkte und wollen Food Waste vermeiden. Deshalb können Sie bei uns immer nach kostenlosem Supplement fragen, sollten Sie nach der normalen Portion noch Appetit haben.

Als Gastgeber wünschen wir Ihnen zusammen mit unserem Team einen erlebnisreichen Aufenthalt im Hotel Zofingen.

Danilo und Patricia Senn

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Zum Starten ...

	kleine Portion	normale Portion
Gemischter Salat an French-/Italian- oder Senf-Honig Dressing	10.50	14.00
Saisonaler Blattsalat an French-/Italian- oder Senf-Honig Dressing	8.50	10.50
Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck an French-/Italian- oder Senf-Honig Dressing	9.50	12.50 15.50
Chèvre chaud (Ziegenkäse) mit Rosmarin verfeinertem Zofinger Honig, dazu herbstlicher Blattsalat mit Birne, Feige und Baumnüsse		18.00
Hirschcarpaccio mit herbstlichem Blattsalat und gehobeltem Parmesan an Senf-Honig-Dressing		19.00
Duett der Schwarzwurzel mit hausgeräuchertem Hirschschinken		17.00

Aus dem Suppentopf ...

Kürbiscremesuppe	12.00
mit Ingwer, Brotcroutons und Kürbiskernöl	
Steinpilz-Cappuccino	13.00
Marronisuppe	14.00
mit Pastinaken-Chips	

Für den kleinen Hunger ...

Club-Sandwich	32.00
Frisch gebratene Poulet-Brust, Ei, Tomate, Salat, Speck, Pommes frites	
<i>(Auch glutenfrei oder als vegane Version, ohne Poulet, erhältlich.)</i>	
Beefsteak Tatar (130 g)	36.00
nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Tost und Butter serviert	
- mit Cognac, Calvados oder Whisky	+ 6.00
- mit Pommes frites	+ 6.00
Apéro-Platte	22.00
mit Parmesan, Oliven, Feta, Salami, Parmaschinken und Wildwurst	

Vegetarische Empfehlungen ...

	kleine Portion	normale Portion
Buchweizennudeln mit Wirz, Salbei und Kartoffeln an leichter Rahmsauce mit Bergkäse überbacken	25.00	30.00
Steinpilz-Risotto mit gehobeltem Parmesan, dazu Gemüsetrio	25.00	30.00
Gebackenes Ei auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Spinat		35.00
Vegetarische Herbstvariation mit Rotkohl und Rosenkohl, Kürbis, Spätzli, Eierschwämmli-sauce, Marroni, Feige, Birne und Preiselbeeren	29.00	34.00
Kürbisflan auf würzigem Herbstgemüse, dazu Pilzragout und Pastinaken-Chips		39.00

Fleisch / Fisch Empfehlungen ...

	kleine Portion	normale Portion
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» an einer Pilz-Rahmsauce, dazu Saisongemüse und Rösti	37.00	42.00
Das Echte Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Gemüsetrio und Pommes frites	40.00	45.00
Rindsfiletmedaillon an Trüffeljus, dazu Gemüse und Nudeln		52.00
Ganze gebratene Dorade mit mediterraner Kräuter-Füllung, dazu Ofengemüse und Safranrisotto <i>(Auf Wunsch filetieren wir Ihnen den Fisch am Tisch)</i>		45.00

Unsere Herbst Klassiker mit Wild von der Jagdgesellschaft Sankt Hubertus Zofingen

Wir verarbeiten grossmehrheitlich Wild aus regionaler Jagd (Ausnahmen werden ausdrücklich deklariert).

Die Rehe wurden von der Jagdgesellschaft St. Hubertus Zofingen, den ganzen Sommer und Herbst hindurch geschossen. Die Tiere hatten nie Stress und wurden durch unsere Köche und Metzger mit grösstem Respekt fachmännisch verarbeitet. Deshalb dauert bei uns die Wild-Saison «nur solange es hat».

Wir, unser Team und unsere Partner wünschen Ihnen beim Geniessen der Herbst Spezialitäten viel Freude!

	kleine Portion	normale Portion
Hausgemachter Rehpfeffer garniert mit Eierschwämmli, Perlzwiebeln, Brotcroutons, Rotkraut, Spätzli und Preiselbeeren	34.00	39.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Portweinfeige, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	38.00	44.00
Rosa gebratenes Rehrücken- Entrecôte an Wildjus, dazu, Portweinfeige, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Haselnuss-Spätzli		51.00
Ganzer Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen in zwei Gängen serviert mit herbstlichen Beilagen	pro Pers.	64.00

«Essen ist ein Bedürfnis des Magens, Trinken ein Bedürfnis des Geistes.»

(Zitat von Claude Tillier)

Unsere Hauswein-Empfehlungen aus dem Weingut Wullschleger in Zofingen ...

	1 dl	7,5 dl
Rebsorte: Johanniter, 2023	8.00	56.00
Johanniter <i>Aus der Johanniter-Traube entsteht ein erfrischender und fruchtiger Weisswein mit einer harmonisch schön eingebundenen Säure</i>		
Cabernet Rosé, 2023	8.00	56.00
Cabernet Jura <i>Aus der Cabernet-Jura-Traube entsteht ein kräftiger Rosé, der sich durch seine Aroma-intensität und Farbe auszeichnet.</i> <i>Dieser Wein passt sowohl zu Vorspeisen, Fischgerichten und Fleisch.</i>		
Cuvée 29, 2022	9.00	63.00
Cabernet Jura, Cal <i>Im Eichenfass gereift entstehen tiefrote, fruchtige Weine mit gut eingebetteten Tanninen und südländischen Cabernet-Aromen. Intensive Aromen von schwarzen Früchten, Würze und einer leichten Tabak-Note, mit langanhaltendem Abgang.</i>		
Schaumwein ...		
Schaumwein Rosé Brut	9.50	67.00
Cabernet Jura <i>Flaschengärung</i>		

Für weitere Weinempfehlungen überreichen wir Ihnen auf Wunsch gerne unsere Weinkarte.

Zum Apéro ...

	cl	Vol.-%	
Martini weiss/rot	4	17	9.00
Pastis 51 / Pernod	4	45	10.50
Campari Orange/Soda	4		12.50
Cynar Orange/Soda	4		12.50
Weisswein gespritzt süss/sauer			8.00
Lillet Wild Berry Ginger Spicy Ginger, Lillet, Waldbeeren, Sirup, Prosecco, Minze, Limette, Eis			15.00
Aperol Spritz / Rosato Mio Aperol / Rosato Mio, Schaumwein, Soda, Eis, Orange			12.50
Hugo Schaumwein, Holunderblüten-Sirup, Limette, Minze, Soda,Eis			12.50

Zum Apéro alkoholfrei ...

Sanbittèr	4.80
Wild Berry Ginger Spagliato Spicy Ginger, Soda, Waldbeeren, Sirup, Minze, Limette, Eis	10.00
Alkoholfreier Hugo Ginger Ale, Holunderblüten-Sirup, Limette, Minze, Soda, Eis	10.00

Bier ...

	cl	
Hürlimann Lager / Saison-Bier vom Fass	20	4.60
	30	5.20
	50	6.80
Erusbacher Aargau 100 % Region	33	6.00
Erusbacher Bräu Weizen, Weissbier	50	7.50
Erusbacher ohni (alkoholfrei)	33	5.50

Mineral ...

	cl	
Rhäzünser mit / Arkina ohne Kohlensäure	35	5.00
	50	7.00
	100	10.00
Tonic / Bitter Lemon von Alpinesse	20	4.90
Coca-Cola / Coca-Cola zero	33	5.10
Rivella rot / blau	33	5.10
Apfelschorle	33	5.10
Schweizer BIO-Limonade Citro / Orange	33	5.30
Suure Moscht (alkoholfrei)	49	6.50
Huustee Ramseier (Eistee)	33	5.10
Orangensaft / Tomatensaft	20	4.90
Diverse Süssgetränke im Offenausschank Coca Cola, Citro, Ice Tea,	20	3.20
	30	4.10
	50	5.00
Sirup	20	2.50
	30	3.60
	50	4.00

Zofinger Brunnenwasser

Bitte beachten Sie, dass unser Zofinger Brunnenwasser gratis ist. Für die Aufbereitung und den Service berechnen wir CHF 0.50 pro dl.

Kaffee ...

	cl	
Espresso, Kaffee, koffeinfreier Kaffee		4.80
Doppelter Espresso		5.20
Milchkaffee		5.30
Cappuccino		5.30
Latte macchiato		5.80
Schokolade / Ovomaltine		4.90
Milch	30	3.90
	50	4.60
Espresso corretto (Grappa)		8.00

Wir servieren Ihnen auch gerne Ihren Lieblings-Kaffee mit Schnaps. Fragen Sie nach unserer Auswahl.

Tee ...

Ceylon Sunrise

English Breakfast
kräftig - spritzig

Golden Assam

Schwarztee
würzig - malzig

Japanese Sencha

Japanischer Grüntee
erfrischend - intensiv

Verbena

Verveinetee
zitronig - erfrischend

Camomile Orange Blossoms

Kamillentee mit Orange
mild - lieblich

Moroccan Mint

Marokkanischer Minztee
erfrischend - aromatisch

Piz Palü

Schweizer Kräutertee
wohltuend - harmonisch

Red Kiss

Früchtetee
spritzig - fruchtig

Tee in der Kanne 6.00

Südweine ...

Je 4 cl

Sherry	9.50
Tio Pepe	

Weisser Portwein	10.00
Sandeman	

Roter Portwein Ruby	12.00
Sandeman Reserve	

Likör ...

Je 4 cl	Vol.-%
---------	--------

Limoncello	30	8.50
------------	----	------

Baileys Irish Cream	17	8.50
---------------------	----	------

Disaronno Amaretto	28	7.50
--------------------	----	------

Spirituosen ...

Je 2 cl	Vol.-%	
Vieille Prune Barrique Etter	41	13.50
Vieille Poire Williams Barrique Etter	40	13.50
Vieille Apricot Barrique Gunzwiler Destillate	40	13.50
Berner Rosenapfelbrand Barrique Gunzwiler Destillate	40	13.50
Kirschbrand Dolleseppeler Gunzwiler Destillate	40	13.50
Alte Quitten Nutzhof	36	11.50
Williamine Morand	43	11.50

Gin ...

Je 4 cl	Vol.-%	
Monkey Gin	47	9.50
Gin Etter	40	11.50
Gordon's	37,5	8.00
Monkey Gin Tonic		13.50
Gin Etter Tonic		15.50
Gordon's Tonic		12.00

Edeldestillate ...

Je 4 cl	Vol.-%	
Delamain Cognac XO	42	18.50
Bas Armagnac 2004 Ferte de Partenay	40	16.50
Calvados Morin	40	11.50
The Alpinist 8 Years Rare Blend Premium Rum	41	14.00
Tequila Anejo Patron	40	13.50

Vodka ...

4 cl	Vol.-%	
Absolut	40	7.00

Whisky ...

Je 4 cl	Vol.-%	
Lagavulin 16 Years Single Malt Scotch Whisky	43	17.50
Four Roses Bourbon Kentucky Whiskey	40	11.00
The Macallan Double Cask 12 Years Highland Single Malt Scotch Whisky	40	18.00

Grappa ...

Je 2 cl	Vol.-%	
Gewürztraminer Villa de Varda	40	12.50
Moscato Mazzetti D'Altavilla	43	10.00
Primitivo Invecchiata Sessantanni	40	12.00
Triè Riserva Villa de Varda	40	14.50
Trentina 43° Marzadro	43	11.00
Sito Moresco Gaja	42	13.00
Giulia Invecchiata Berta	40	14.50
Antica Cuvée 5 Jahre Barrique Nonino (aus Pipette)	40	16.00