

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 Spahni, Zollikofen Topcc, Rothrist
Fisch	Bianchi, Zufikon
Backwaren	Bäckerei Leutwyler, Zofingen Jowa, Volketswil Hiestand, Schlieren
Käse	Chäs Roth, Zofingen
Gemüse	Forster Früchte & Gemüse, Pfaffnau

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

Fleisch, Geflügel 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
Frühlingssalat Jungspinat mit Spargeln und Radieschen an Vinaigrette	13.50	16.50
Spargelquiche mit Salatbouquet		18.00

Aus dem Suppentopf ...

Spargelcremesuppe mit Croutons	12.50
Bärlauchcremesuppe mit Rahmhaube	11.50

Für den kleinen Hunger ...

Club-Sandwich 32.00

Frisch gebratene Poulet-Brust, Ei, Tomate,
Salat und Speck, dazu Pommes frites

*(Auch glutenfrei oder als vegane Version,
ohne Poulet, erhältlich.)*

Kleine Apéro-Platte 16.50

mit Parmesan, Feta, Oliven, Salami,
Schinken und regionaler Wurst

Vegetarische Empfehlungen ...

	kleine Portion	normale Portion
Pochiertes Ei mit Spargel Duo dazu Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln		37.00
Spargel «Mailänder Art» mit Butter und Parmesan überbacken dazu kleine gebratene Kartoffeln	33.00	39.00
zusätzlich Schwarzwälder Schinken		+5.00
Hausgemachte Bärlauchgnocchi in brauner Butter geschwenkt dazu gehobelter Parmesan und Cherrytomaten	30.00	35.00

Fleisch Empfehlungen ...

	kleine Portion	normale Portion
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» an einer Pilz-Rahmsauce, dazu Rösti und Saisongemüse	38.00	43.00
Das Echte Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Pommes frites und Saisongemüse	40.00	45.00
Kalbsschnitzel auf grünen und weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln		48.00
Rindsfilet (AU*) «Hotel Zofingen» gratiniert mit pikanter Butter, dazu Spargelgemüse und Nudeln		54.00
Chateaubriand (AU*) (ab 2 Personen, in 2 Service serviert) mit Sauce béarnaise, dazu Gemüse und Beilage nach Wahl Preis pro Person		61.00
Pouletbrust mit Zitronenmarinade auf mediterranem Gemüsebeet, dazu Bärlauchgnocchi		38.00

Fisch Empfehlung ...

Gebratene Schweizer Eglifilets an Zitronenbutter mit Spargelgemüse und Kräuterrisotto	39.00	44.00
--	-------	-------

** kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

Unsere Wein-Empfehlungen ...

1 dl 7,5 dl

Weisswein

Johanniter Wein, 2024

9.00 63.00

Johanniter
Weingut Wullschleger, Zofingen

Chardonnay Trevenezie IGT, 2024

8.00 56.00

Chardonnay
Lenotti, Veneto

Sauvignon Blanc, VDP 2023

8.00 56.00

Sauvignon Blanc
Diez Siglos, Serrada

Roséwein

Note Bleue, Côtes de Provence 2024 AOP

9.00 63.00

Grenache, Cinsault, Carignan,
Syrah, Mourvèdre
Les Maîtres Vignerons de la
Presqu'île de Saint-Tropez, Gassin-Var

Rotwein

Weiblicher, AOC Luzern, 2024

9.50 67.00

Pinot Noir, Zweigelt
Weingut Bisang, Dagmersellen

SUD IGP, 2022

8.00 56.00

Primitivo Merlot
Di San Marzano, Salento

Resalte Vendimia Seleccionada

10.00 70.00

Tempranillo
Bodegas Resalte de Peñafiel

Schaumweine ...

	1 dl	7,5 dl
VIVO Prosecco DOC	9.00	63.00
Glera, Chardonnay Veneto, Italien		
Schaumwein Rosé Brut	10.00	70.00
Cabernet Jura Weingut Wullschleger, Zofingen		
Charles Heidsieck		85.00
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier Champagne, Frankreich		

Schaumwein alkoholfrei ...

	1 dl	7,5 dl
VIVO Sparkling Rosato 0.0%	7.50	53.00

Gerne überreichen wir Ihnen unsere umfassende Weinkarte mit einer erlesenen Auswahl an Weinen aus der Region und ganz Europa.
Gerne beraten wir Sie bei der Wahl des passenden Weins.

Zum Apéro ...

	cl	Vol. %	
Martini weiss/rot	4	17	9.00
Pastis 51 / Pernod	4	45	10.50
Campari mit Orange oder Soda	4		10.50 12.50
Cynar mit Orange oder Soda	4		10.50 12.50
Ramazotti	4		10.50
Averna Amaro	4		10.50
Weisswein gespritzt süss/sauer			9.00

Cocktails ...

Lillet Wild Berry Ginger 15.00

Spicy Ginger, Lillet, Waldbeeren, Sirup,
Prosecco, Minze, Limette, Eis

Aperol Spritz 12.50

Aperol, Schaumwein,
Soda, Orange, Eis

Hugo 12.50

Schaumwein, Holunderblüten-Sirup,
Limette, Minze, Soda, Eis

Limoncello Spritz 13.50

Limoncello, Schaumwein, Soda,
Zitrone, Minze, Eis

Port-O-Tonic 14.50

Weisser Portwein, Tonic Water,
Zitrone, Eis

Zum Apéro alkoholfrei ...

Sanbittèr	4.80
------------------	------

Wild Berry Ginger Spagliato	10.00
------------------------------------	-------

Spicy Ginger, Soda, Waldbeeren, Sirup,
Minze, Limette, Eis

Alkoholfreier Hugo	10.00
---------------------------	-------

Ginger Ale, Holunderblüten-Sirup,
Limette, Minze, Soda, Eis

Alkoholfreier Aperol	10.00
-----------------------------	-------

Tonic Water, Orangen-Sirup,
Soda, Orange, Eis

Bier ...

cl

Hürlimann Lager / Saison-Bier vom Fass	20	4.60
---	----	------

30	5.20
----	------

50	7.00
----	------

Erusbacher Aargau 100 % Region	33	6.00
---------------------------------------	----	------

Schneider Weisse	50	7.50
-------------------------	----	------

Valaisanne (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	5.00
Pepsi / Pepsi zero	33	5.10
Rivella rot / blau	33	5.10
Apfelschorle	33	5.10
Fizzy Gazzosa Ticinesi Zitrone / Mandarine	35	5.50
Suure Moscht (alkoholfrei)	49	6.50
Hausgemachter Eistee	40	6.00
Orangensaft / Tomatensaft	20	4.90
Diverse Süssgetränke im Offenausschank	20	3.20
Citro, Ice Tea	30	4.10
	50	5.00
Sirup	20	2.50
	30	3.60
	50	4.00

Der Sirup ist für Kinder bis 10 Jahre kostenfrei.

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 und Milch ...

cl

Espresso, Kaffee, koffeinfreier Kaffee		4.80
Doppelter Espresso		6.00
Espresso macchiato		5.20
Milchkaffee / Schale		5.50
Cappuccino		5.50
Latte macchiato		5.80
Schokolade / Ovomaltine		5.20
Milch	30	3.90
	50	4.60
Espresso corretto (Grappa)		8.00
Kaffee Luz		6.50

Tee ...

Ceylon Sunrise

Schwarztee - English Breakfast
kräftig - spritzig

Golden Assam

Schwarztee
würzig - malzig

Gentle blue

Schwarztee - Earl Grey
spritzig - blumig

Japanese Sencha

Japanischer Grüntee
erfrischend - intensiv

Ginger Lemon Dream

Komposition auf Basis von Zitronengras und Ingwer
exotisch - scharf

Verbena

Verveine Tee
zitronig - erfrischend

Camomile Orange Blossoms

Kamillentee mit Orangenblüten
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
---------------------------	----	------

Bitteres ...

Je 4 cl

Vol.-%

Appenzeller Alpenbitter	29	9.00
--------------------------------	----	------

Frenet Branca	39	9.00
----------------------	----	------

Spirituosen ...

Je 2 cl	Vol.-%	
Vieille Prune Fassbind	40	13.50
Vieille Apricot Barrique Gunzwiler Destillate	40	13.50
Berner Rosenapfelbrand Barrique Gunzwiler Destillate	40	13.50
Kirschbrand Dolleseppler Gunzwiler Destillate	40	13.50
Quitten Brand Humbel	43	11.50

Gin ...

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

Edeldestillate ...

Je 4 cl	Vol.-%	
Delamain Cognac XO	42	18.50
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

Grappa ...

Je 2 cl	Vol.-%	
Berta Elisi Berta	43	12.50
Il Merlot - Monovitigno Nonino	41	10.50
Antica Cuvée 5 Jahre Barrique (aus Pipette) Nonino	40	16.00

Whisky ...

Je 4 cl	Vol.-%	
Oban Distillers Edition Highland Single Malt Scotch Whisky	43	17.50
Strathearn Triple Cask Singel Malt Whisky	40	17.00
The Macallan Double Cask 12 Years Highland Single Malt Scotch Whisky	40	18.00
Laphroig 10 Years Islay Single Malt Scotch Whisky	40	16.00
Tullamore Dew Irish Scotch Whiskey	40	13.50
Four Roses Bourbon Kentucky Whiskey	40	11.00
Chivas Regal Blended Scotch Whiskey	40	11.00