

«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 Histand, 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
Nüsslisalat zusätzlich Ei, Croutons und Speck an French-/Italian- oder Senf-Honig Dressing	9.50 11.50	12.50 15.50
Mille-feuille von Ricotta und der Rande mit Rosmarin und Zofinger Honig verfeinert, dazu gebeizter Lachs mit einem Salatbouquet		21.00

Aus dem Suppentopf ...

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Brotcroutons und Kürbiskernöl	13.00
Steinpilz-Cappuccino	13.50

Für den kleinen Hunger ...

Club-Sandwich

32.00

Frisch gebratene Poulet-Brust, Ei, Tomate,
Salat, Speck, dazu Pommes frites
(Auch glutenfrei oder vegan erhältlich.)

Kleine Apéro-Platte

16.50

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

Vegetarische Empfehlungen ...

	kleine Portion	normale Portion
Spinat-Tagliatelle mit Eierschwämmisauce und Parmesan Chip	29.00	34.00
Randenrisotto mit mariniertem Salatspinat dazu Pinienkernen und frischer Meerrettich	26.00	31.00

Fleisch / Fisch Empfehlungen ...

	kleine Portion	normale Portion
Das Echte Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Pommes frites und Saisongemüse	40.00	45.00
Kalbs Cordon Bleu dazu Pommes frites und Saisongemüse		47.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» an einer Pilzrahmsauce, dazu Saisongemüse und Rösti	38.00	43.00
Rindsfilets (AU*) mit Rotwein-Schalotten Sauce dazu Saisongemüse und Spinat-Tagliatelle		54.00
Lammkoteletts (IRL) an einer Thymiansauce dazu Spinatpraline und Linsengemüse mit Peperoni, Rübli, Lauch und Sellerie.		43.00
Doraden Filets (GR) an Orangen-Beurre-Blanc dazu glasierter Chicorée und Randenrisotto	39.00	44.00

* kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Weinbegleitung zu unseren Gerichten

Möchten Sie sich überraschen lassen und Neues entdecken?

Gerne empfehlen wir Ihnen eine sorgfältig ausgewählte Weinbegleitung, die auf Ihre Speisen abgestimmt ist.

Bitte beachten Sie: Die Weine der Weinbegleitung sind nicht im Offenausschank erhältlich.

1 Gang	8.50
2 Gang	17.00
3 Gang	25.00

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

	1 dl	7,5 dl
Rebsorte: Johanniter, 2023 Johanniter	8.50	58.00
Cabernet Rosé, 2023 Cabernet Jura	8.50	58.00
Cuvée 29, 2022 Cabernet Jura, Cal	9.00	63.00

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 mit Orange oder Soda	4		10.50 12.50
Cynar mit Orange oder Soda	4		10.50 12.50
Ramazotti	4		10.50
Weisswein gespritzt süss/sauer			8.00
Lillet Wild Berry Ginger Spicy Ginger, Lillet, Waldbeeren, Sirup, Prosecco, Minze, Limette, Eis			15.00
Aperol Spritz Aperol, Schaumwein, Soda, Orange, Eis			12.50
Hugo Schaumwein, Holunderblüten-Sirup, Limette, Minze, Soda, Eis			12.50
Limoncello Spritz Limoncello, Schaumwein, Soda, Zitrone, Minze, Eis			13.50

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 6.80

Erusbacher Aargau 100 % Region 33 6.00

Erusbacher Bräu Weizen, Weissbier 50 7.50

Erusbacher ohni (alkoholfrei) 33 5.50

Mineral ...

	cl	
Rhätzer mit / Arkina ohne Kohlensäure	35	5.00
	50	7.00
	100	10.00
Tonic / Bitter Lemon von Alpinesse	20	4.90
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 ...

	cl	
Espresso, Kaffee, koffeinfreier Kaffee		4.80
Doppelter Espresso		5.20
Milchkaffee / Schale		5.30
Cappuccino		5.50
Latte macchiato		5.80
Schokolade / Ovomaltine		4.90
Milch	30	3.90
	50	4.60
Espresso corretto (Grappa)		8.00
Kaffee Luz		6.50

Tee ...

Ceylon Sunrise

Schwarztee
kräftig - spritzig

Golden Assam

Schwarztee
würzig - malzig

Japanese Sencha

Japanischer Grüntee
erfrischend - intensiv

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
--------------------------------	----	------

Spirituosen ...

Je 2 cl	Vol.-%	
Vieille Prune Barrique Gunzwiler Destillate	41	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

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
Tullamore Dew Iris	40	13.50

Grappa ...

Je 2 cl

Vol.-%

Berta Elisi

43

12.50

Berta

Il Merlot - Monovitigno

41

10.50

Nonino

Antica Cuvée

40

16.00

5 Jahre Barrique

(aus Pipette)

Nonino