

«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
Wild	Jagdgesellschaft St. Hubertus, Zofingen
Fisch	Bianchi, Zufikon
Backwaren	Bäckerei Leutwyler, Zofingen Jowa, Volketswil Hiland, 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
Chèvre chaud (Ziegenkäse) mit Rosmarin verfeinert mit Zofinger Honig, dazu herbstlicher Blattsalat mit Birne, Feige und Baumnüsse		18.00

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
Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Wurzelgemüse, Kräuteröl und Gorgonzola	31.00	36.00
Vegetarische Herbstvariation mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis-Chutney, Spätzli, Preiselbeeren, Marroni, Birne und Eierschwämmli Sauce	30.00	35.00

Fleisch / Fisch Empfehlungen ...

	kleine Portion	normale Portion
Das Echte Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, dazu Pommes frites und Saisongemüse	40.00	45.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» an einer Pilz-Rahmsauce, dazu Saisongemüse und Rösti	38.00	43.00
Entrecôte mit Cognac-Pfeffersauce mit Saisongemüse und Nudeln		45.00
Zanderfilets Saltimbocca (IT) an einer Prosecco-Schaumsauce, dazu Safranrisotto und Spinat	36.00	41.00

Unsere Herbstklassiker mit Wild von der Jagdgesellschaft St. Hubertus Zofingen

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

Die Rehe wurden den ganzen Sommer und Herbst hindurch erlegt. Die Tiere lebten stets stressfrei und wurden anschliessend von unseren Köchen und Metzgern mit grösstem Respekt und Fachkenntnis verarbeitet. Deshalb gilt bei uns: Die Wild-Saison dauert nur, solange es hat.

Wir – gemeinsam mit unserem Team und unseren Partnern – wünschen Ihnen viel Freude beim Geniessen unserer herbstlichen Spezialitäten!

	kleine Portion	normale Portion
Hausgemachter Rehpfeffer «JägerArt» garniert mit Eierschwämmli, Perlzwiebeln, Brotroutons, Speck dazu Rotkraut und Spätzli	34.00	39.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce dazu Weissweinbirne mit Preiselbeeren, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	38.00	44.00
Ganzer Rehrücken am Tisch tranchiert in zwei Gängen mit herbstlichen Beilagen serviert	ab 2 Personen pro Pers. 64.00	
Rosa gebratenes Rehrücken-Entrecôte (AT) an Preiselbeersauce, dazu Portweifeige, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli		49.00

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	
Rhazünser 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		