

«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
Wild	Jagdgesellschaft St. Hubertus, Zofingen
Fisch	Bianchi, Zufikon
Backwaren	Bäckerei Leutwyler, Zofingen
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
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» an einer Pilz-Rahmsauce, dazu Saisongemüse und Rösti	38.00	43.00
Entrecôte mit Cognac-Pfeffersauce 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 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 «JägerArt» garniert mit Eierschwämmli, Perlzwiebeln, Brotcroutons, Speck dazu Rotkraut und Spätzli	34.00	39.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce dazu Weissweibirne mit Preiselbeeren, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzle	38.00	44.00
Rosa gebratenes Rehrücken-Entrecôte an Preiselbeersauce, dazu Portweifeige, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli		49.00
Ganzer Rehrücken am Tisch tranchiert in zwei Gängen mit herbstlichen Beilagen serviert		ab 2 Personen pro Pers. 64.00

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 Spicy Ginger, Soda, Waldbeeren, Sirup, Minze, Limette, Eis	10.00
Alkoholfreier Hugo Ginger Ale, Holunderblüten-Sirup, Limette, Minze, Soda, Eis	10.00
Alkoholfreier Aperol Tonic Water, Orangen-Sirup, Soda, Orange, 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
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 Citro, Ice Tea	20	3.20
	30	4.10
	50	5.00
Sirup	20	2.50
	30	3.60
	50	4.00

Der Sirup für Kinder bis 10 Jahre ist 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	4.60
	50	
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 Dolleseppeler 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 Berta	43	12.50
Il Merlot - Monovitigno Nonino	41	10.50
Antica Cuvée 5 Jahre Barrique (aus Pipette) Nonino	40	16.00