## **Nachmittagskarte**

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

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Hotel Zofingen

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

Backwaren Bäckerei Leutwyler, Zofingen

Hiestand, Jowa

Gemüse Forster Früchte & Gemüse, Pfaffnau

Käse Chäs Roth, Zofingen

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

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

## Für den kleinen Hunger ...

	Kleine Portion	Normale Portion
Gemischter Salat an French-/Italian- oder Senf-Honig Dressing	10.50	14.00
Blattsalat an French-/Italian- oder Senf-Honig Dressing	8.50	10.50
Canapé (Schinken, Salami, Käse, Thon)		8.50
Fitnessteller mit Zanderknusperli und Sauce Tartar		27.50
Portion Pommes frites		10.50
Penne mit Gorgonzolasauce, Birne und Spinat	25.00	28.00
Penne mit Tomatensauce	25.00	28.00
Apéro-Platte mit Oliven, Feta, Parmaschinken, regionaler Wurst und Salami, dazu Fo	occacia	22.00
Unsere hausgemachten Desserts		
Tagesdessert		12.00
Portion Erdbeeren mit Rahm		9.50
Glaces und Sorbets		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazien, Walnuss, Erdbee	ere	
Sorbet-Aromen: Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Zwetschgen		
Preis pro Kugel mit Rahm		4.50 + 1.00
Coupes		
Coupe Dänemark		13.50
Coupe Romanoff		14.00
Eiskaffee gerührt mit Rahm		12.00

#### Mineral ...

	cl	CHF
Rhäzünser mit / Arkina ohne Kohlensäure	35 50 100	5.00 7.00 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
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 30 50	3.20 4.10 5.00
Sirup	20 30 50	2.50 3.60 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	CHF
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 50	3.90 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

Golden Assam, Schwarztee

Japanese Sencha, Japanischer Grüntee

Verbena, Verveinetee

Camomile Orange Blossoms, Kamillentee mit Orange

Moroccan Mint, Marokkanischer Minztee

Piz Palü, Schweizer Kräutertee

Red Kiss, Früchtetee

Tee in der Kanne 6.00

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

	1 dl	7,5 dl
Rebsorte: Johanniter, 2023 Johanniter Aus der Johanniter-Traube entsteht ein erfrischender und fruchtiger Weisswein mit einer harmonisch schön eingebundenen Säure	8.50	58.00
Cabernet Rosé, 2023 Cabernet Jura Aus der Cabernet-Jura-Traube entsteht ein kräftiger Rosé, der sich durch seine Aroma- intensität und Farbe auszeichnet.	8.50	58.00
Dieser Wein passt sowohl zu Vorspeisen, Fischgerichten und Fleisch.		
Cuvée 29, 2022 Cabernet Jura, Cal 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.	9.00	63.00
Schaumwein		
Schaumwein Rosé Brut Cabernet Jura Seit Spätsommer 2024 wird der Schaumwein nach traditionellem Verfahren «Flaschengärung» hergestellt. Der trockenausgebaute Schaumwein überzeugt mit Fruchtigkeit und langanhaltender Perlage.	9.50	67.00

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

### Zum Apéro ...

	cl	Vol%	CHF
<b>Martini</b> weiss/rot	4	17	9.00
Pastis 51 / Pernod	4	45	10.50
<b>Campari</b> Orange/Soda	4		12.50
<b>Cynar</b> Orange/Soda	4		12.50
<b>Weisswein gespritzt</b> süss/sauer			8.00
<b>Lillet Wild Berry Ginger</b> Spicy Ginger, Lillet, Waldbeeren, Sirup, Prosecco, Minze, Limette, Eis			15.00
Aperol Spritz / Rosato Mio Aperol / Rosato Mio, Schaumwein, Soda, Eis,	Orange		12.50
<b>Hugo</b> 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		CHF
Hürlimann Lager / Saison-Bier vom Fass	20 30 50		4.60 5.20 6.80
Erusbacher Aargau 100 % Region	33		6.00
Erusbacher Bräu Weizen, Weissbier	50		7.50
Erusbacher ohni (alkoholfrei)	33		5.50