

Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiss, ob sie wiederkommen.

Liebe Gäste

Mit einem Zitat von Oscar Wilde heissen wir Sie im Hotel Zofingen herzlich willkommen.

Unsere Küche steht für Frische, Saisonalität und Regionalität. Wo immer möglich, verwenden wir einheimische und regionale Produkte und arbeiten mit ausgewählten Lieferanten zusammen:

Fleisch	Metzgerei Spahni, Zollikofen Topcc, Rothrist
Wild	Jagdgesellschaft St. Hubertus, Zofingen
Fisch	Bianchi, Zufikon
Backwaren	Bäckerei Leutwyler, Zofingen Jowa, Volketswil Hiestand, Schlieren
Gemüse	Forster Früchte & Gemüse, Pfaffnau

Glutenfreies Brot servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch (ca. 10 Minuten Wartezeit). Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitenden.

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen. Um Food Waste zu vermeiden, servieren wir bewusst angemessene Portionen. Sollten Sie noch Appetit haben, dürfen Sie jederzeit kostenlos nach einem Supplement fragen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und 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
Nüsslisalat	9.50	12.50
zusätzlich Ei, Croutons und Speck	11.50	15.50
und gebratenen Pilzen	13.50	17.50
an French-/Italian- oder Senf-Honig Dressing		
Chèvre chaud (Ziegenkäse) mit Rosmarin und Zofinger Honig überbacken, dazu herbstlicher Blattsalat mit Birnen, Feigen und Baumnüssen		18.00
Hausgebeizter Lachs auf Rotkraut-Orangensalat an Senf-Honig-Dill Dressing, dazu ein hausgemachtes Kürbisbrioché		19.50
Hausgemachtes Kürbis-Riesenraviolo gefüllt mit Lauch, Pilzen und Parmesan, im Salbeibutter geschwenkt		19.50
Rindstatar mit einem hausgemachtem Kürbisbrioché		25.00

Aus dem Suppentopf ...

Kürbiscremesuppe mit hausgemachtem Kürbisbrioché	14.00
Steinpilz-Cappuccino	13.00

Unsere Herbstklassiker mit Wild von der Jagdgesellschaft St. Hubertus Zofingen

Wir verarbeiten überwiegend Reh aus regionaler Jagd. Weitere Wildspezialitäten beziehen wir sorgfältig ausgewählt aus Europa. Das Hirschfilet stammt aus der EU, die Perlhuhnbrust aus Frankreich.

Unsere Rehe leben in freier Wildbahn und werden in den heimischen Wäldern erlegt. Anschliessend werden sie mit Sorgfalt und Fachkenntnis verarbeitet.

Unsere Wildsaison dauert nur so lange, wie der Vorrat aus regionaler Jagd reicht.

	kleine Portion	normale Portion
Hausgemachter Rehpfeffer «JägerArt» garniert mit Eierschwämmli, Perlzwiebeln, Brotcroutons und Speck	36.00	41.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce dazu Weissweinbirne mit Preiselbeeren	40.00	45.00
Rosa gebratenes Rehrücken-Entrecôte an Wildrahmsauce, dazu Portweinfeige und Weissweinbirne mit Preiselbeeren		50.00
Hirschfilets-Medaillon mit Cranberry-Kräuterkruste überbacken dazu Wild-Rotweinreduktion		49.00
Ganzer Rehrücken am Tisch tranchiert in zwei Gängen serviert	ab 2 Personen pro Pers.	64.00
Gebratene Perlhuhnbrust mit Madeirasauce garniert mit glasierten Trauben und Speck		42.00

Alle unsere Wildgerichte servieren wir mit folgenden Beilagen:
Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und hausgenmachte Spätzli

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 serviert mit Preiselbeeren, Pommes frites und Saisongemüse	40.00	45.00
Rindsfilets an grüner Pfeffersauce serviert mit Marktgemüse dazu Tagliatelle		49.00

Fisch Empfehlung ...

Pochierte Seezungen-Lachs-Röllchen an Proseccosauce, dazu Marktgemüse und Kräuterrisotto	41.00	46.00
---	-------	-------

Vegetarische Empfehlungen ...

Hausgemachte Kürbis-Riesenravioli gefüllt mit Lauch, Pilzen und Parmesan, in Salbeibutter geschwenkt	31.00	36.00
Spätzlipfanne mit Bergkäse überbacken serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln	27.00	32.00
Vegetarische Herbstvariation mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis-Chutney, Spätzli, Preiselbeeren, Marroni, Birne und Eierschwämmli sauce	30.00	35.00

Für den kleinen Hunger ...

	kleine Portion	normale Portion
Club-Sandwich Frisch gebratene Poulet-Brust, Ei, Tomate, Salat und Speck, dazu Pommes frites <i>(Auch glutenfrei oder als vegane Version, ohne Poulet, erhältlich.)</i>		32.00
Kleine Apéro-Platte mit Parmesan, Feta, Oliven, Salami, Schinken und regionaler Wurst		16.50
Rindstatar mit Brioche-Toast und Butter	30.00	35.00

Unsere Wein-Empfehlungen ...

1 dl 7,5 dl

Weissweine

Johanniter, 2025

9.00 63.00

Johanniter
Weingut Wullschleger, Zofingen

Chardonnay Trevenezie IGT, 2024

8.00 56.00

Chardonnay
Lenotti, Veneto, Italien

Corazon Loco, 2025

8.50 59.00

Sauvignon Blanc
Bodegas Iniesta Manchuela DO, Spanien

Roséweine

Cabernet Rosé, 2025

9.00 63.00

Cabernet Jura
Weingut Wullschleger, Zofingen

Rotweine

Cuvée 29, 2023

9.00 63.00

Cabernet Jura, CAL
Weingut Wullschleger, Zofingen

SUD IGP, 2022

8.00 56.00

Primitivo Merlot
Di San Marzano, Salento, Italien

Cerro Añon Crianza DOC, 2022

9.00 63.00

Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo
Bodegas Olarra, Rioja, Spanien

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		
Champagne Brut Réserve		95.00
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier Charles Heidsieck, Champagne, Frankreich		

Schaumwein alkoholfrei ...

	1 dl	7,5 dl
VIVO Sparkling Rosato 0.0%	9.00	63.00

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

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	
Rhazünser 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 ...

Golden Assam

Schwarztee
würzig - malzig

Gentle blue

Schwarztee - Earl Grey
spritzig - blumig

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

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

Spirituosen ...

Je 2 cl	Vol.-%	
Vieille Prune Fassbind	40	13.50
Vieille Apricot Barrique Fassbind	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.-%	
Rémy Martin Cognac XO Extra Old Cognac	40	22.50
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