



Restaurant Huwyler

Das gemütliche Speiserestaurant im Dorf

LangGastro GmbH | Bremgartenstrasse 5 | 5634 Merenschwand | 056 664 90 16 | info@huwyler-merenschwand.ch

Menü Vorschläge Im Huwyler

Haussalat mit Feigensenfdressing

Schweinsgeschnetzeltes Hausart
mit Grüngemüse dazu Spätzli

Caramelköpfler mit Schlagrahm

Menü Total 44.-

Rindsbouillon mit Flädli

Grüner Blattsalat mit Rüeblistreife

Schweinsnierstückbraten mit Rosemarin-
Bratensauce
dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Gebrannte Creme mit Schlagrahm

Menü Total 46.-

Grüner Blattsalat mit Garnitur

Hackbraten an Cognacrahmsauce
dazu Teigwaren und Erbsli Rüeblen

Schokoladenmousse mit

Fior die Latte Glace

Menü Total 45.-

Mostcreme Suppe

Pfefferterrine mit Walddorfsalat

Aargauer Kalbsschulter Barten mit Thymian-Jus
dazu Kroketten und Gemüsebouquet

Sorbet Variation mit Schuss

Menü Total 62.-

Crazy Mix Salat mit Avocado

Poulet Cordonbleu mit Zitrone
dazu Pommes Frites

Orangencreme mit einer Kugel Glace

Menü Total 50.-

Tomatencreme Suppe

Pilzragout mit Rahmsauce auf Toastbrot

Rindsschmorbraten mit Madeirasauce
dazu feine Polenta und Mischgemüse

Schoko Browne mit Vanille Glace

Menü Total 52.-

Weissweincreme Suppe

Kalbsgeschnetzeltes ZH Art
dazu Rösti und Speckbohnen

Vacherin Torte mit
Vanille und Schokolade

Menü Total 54.-



Restaurant Huwyler

Das gemütliche Speiserestaurant im Dorf

LangGastro GmbH | Bremgartenstrasse 5 | 5634 Merenschwand | 056 664 90 16 | info@huwyler-merenschwand.ch

Menü Vorschläge Im Huwyler

Gemischter Blattsalat mit Cashewnüsse

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
dazu Butternudeln und Gemüsebouquet

Orangen Soufflé mit Grand Manier

Menü Total 74.-

Vorspeisen Teller gemischt nach Auswahl

Rindfilet mit Portweinsauce
dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fior di Latte Softglace
mit gebrannten Mandeln

Menü Total 75.-

Morchelterrinen auf Chabissalat mit Brioche

Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce
dazu Spätzli und Gemüse

Toggenburger Schlorziflade
mit Vanille Glace

Menü Total 60.-

Steinpilzcreme Suppe

Lammrückenfilet gebraten
mit Rosemarine Jus
dazu Bratkartoffel und Cocobohnen

Creme Katalane mit Schlagrahm

Menü Total 66.-

Rindskraftbrühe mit Markbein

Taglierini mit Mischpilzrahmsauce

Kalbsfilet mit Pommerysenf-Rahmsauce
dazu Wildreis und Gemüsebouquet

Pfefferminz-Zitronensorbet mit Moscato

Menü Total 79.-

Tomatenmousse mit Basilikumpesto und Salat

Gnocchi an Salbei-Nussbutter und Parmesan

Rindsentrecôte double mit Kräutersauce
auf Weisswein-Grüngemüse-Risotto

Mascarponecreme mit Waldbeerenglace

Menü Total 63.-

Champagnercreme Suppe

Gemischte Salate mit Melonen

Rindfilet Stroganoff mit Sauerrahm
dazu Tagliatelle und Brokkoli Röschen

Caramel-Parfait und Ananas

Menü Total 68.-