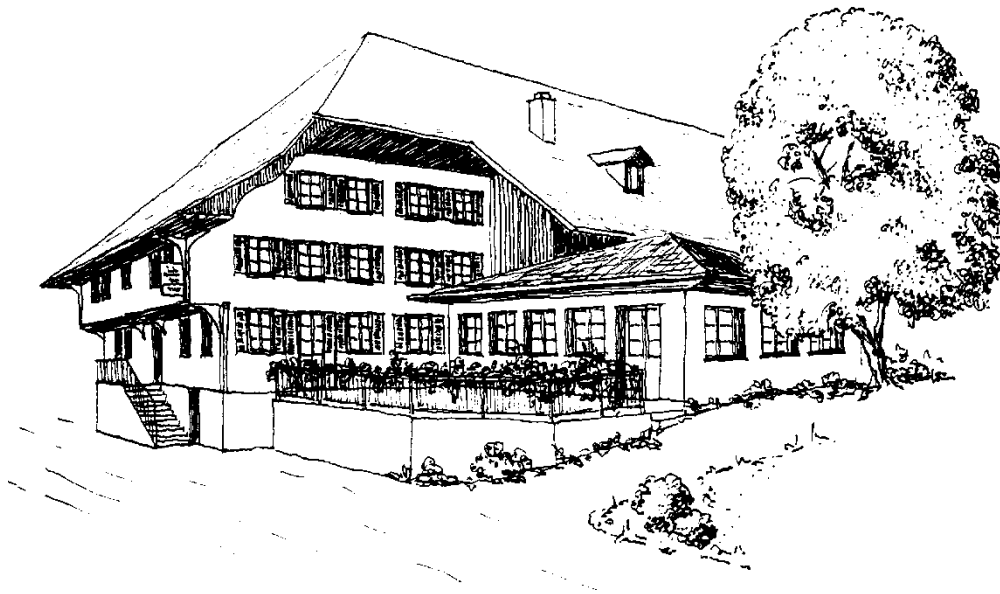


Restaurant Schärliqbad



J. Felder und H. Felder

Tel. 034 493 33 04

E-Mail: info@schaerligbad.ch

www.schaerligbad.ch

Änderungen vorbehalten
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Unser Restaurant...



Einblick in unser Säali, das für Gesellschaften, Familientreffen und für viele andere Anlässe bis max. 40 Personen, bestens geeignet ist.

Die Menüvorschläge verstehen sich für Gruppen ab 10 Personen.
Für Verlängerungen rechnen wir pro angebrochene Stunde sFr. 100.-.
Ihren Tisch decken wir mit unseren Edelweiss-Tischläufer und saisonaler Dekoration.
Für Stofftischtücher verrechnen wir den Mehraufwand mit sFr.2.-/Person.
Falls Sie eine spezielle Dekoration wünschen, können wir das zum Selbstkostenpreis für Sie arrangieren.

Für Informationen und Reservationen:



J. Felder und H. Felder
Restaurant Schärliqbad
Schärliqbad 1
CH-6196 Marbach

Tel. 034 493 33 04
E-Mail: info@schaerligbad.ch
www.schaerligbad.ch



Die gemütliche Gaststube ist immer wieder ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, Jasskollegen oder einfach zum fröhlichen Zusammensein.

Menü-Vorschläge

Suppen: (im Menüpreis inbegriffen)

Bouillon mit Einlage
Cremesuppen

Salate:

Grüner Salat im Menüpreis inbegriffen
Gemischter Salat + sFr. 4.00/Person
Alp-Öhi Salat (Blattsalat, Speckwürfeli, Croutons, Champignons) + sFr. 4.00/Person
Büffel Salat (Blattsalat, Tomaten, Schangnauer Büffel-Mozzarellini) + sFr. 4.50/Person

Nachservice:

Beilagen-Nachservice inkl.
Fleisch-Nachservice je nach Fleisch mindestens + sFr. 4.00/Person

1. Schweinsrahmschnitzel
Nüdeli
Gemüse garnitur sFr. 36.50
2. Schweinssteak an Morchel- oder Pfeffersauce
Nüdeli oder Kroquetten
Gemüse garnitur sFr. 37.50
3. Cordonbleu
Pommes frites
Gemüse garnitur sFr. 41.50
4. Rippli
Sauerkraut
Salzkartoffeln sFr. 38.50
5. Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Gemüse garnitur sFr. 37.50

6. Schweinsfilet Hausart
Nüdeli oder Pommes frites
Gemüse garnitur Fr. 43.50

7. Schweins-Rauchbraten an Orangensauce
Nüdeli oder Kartoffelgratin
Gemüse garnitur Fr. 37.50

8. Schweinsacarrée-Braten
Kroquetten oder Nüdeli
Gemüse garnitur Fr. 39.50

9. Gemischter Braten
Kroquetten oder Nüdeli
Gemüse garnitur Fr. 41.50

10. Entrecôte Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Pommes frites
Gemüse garnitur Fr. 48.50

11. Kalbsmedaillon an Calvados-Rahmsauce
Kroquetten oder Nüdeli
Gemüse garnitur Fr. 49.50

12. Die 3 besten Stücke:
Cordon Bleu-Medaillon vom Kalb, Rinds- & Schweins-Filetmedaillon
Pommes frites oder Croquetten
Gemüse garnitur Fr. 63.00

| | 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|--|------|------|------|------|
| Fendant AOC Valais, Niklaus Wittwer | | | | |

| | | | | |
|------|------|------|-------|-------|
| sFr. | 4.10 | 8.20 | 12.30 | 19.50 |
|------|------|------|-------|-------|

Johannisberg AOC Valais, Keller zu Grotte

Charmant fruchtig, mit floraler Note. Passt zu Käse, Fisch oder einfach so!

| | | | | |
|------|------|------|-------|-------|
| sFr. | 4.40 | 8.80 | 13.20 | 20.50 |
|------|------|------|-------|-------|

Epresses Laveaux AOC, Nauer Weine

Elegant und harmonisch, passend zu Fisch, Spargeln oder zum Apéro

| | | | | |
|------|------|------|-------|-------|
| sFr. | 4.70 | 9.40 | 14.10 | 22.50 |
|------|------|------|-------|-------|

Chardonnay AOC Valais, Niklaus Wittwer

Süffiger Weisswein. Dezent cremig, zart, lieblich im Gaumen mit frischer bekömmlicher Säure. Als

Apérowein, zu Weichkäse oder zu Fisch sFr. 5.00 10.00 15.00 24.00



Edel-Weiss Hauswein, Nauer Weine Eleganzia zum Mitnehmen sFr. 25.00

Assemblage von Sauvignon blanc, Chardonnay, Muscat und Pinot gris. Aromatisch mit einem Hauch von Apfel und Zitronen. Jugendliche Frische, lebendige Säure, weich im Gaumen. Anhaltender

Abgang. sFr. 5.50 7,5dl sFr. 38.00

Rosellina, Oeil de Perdrix AOC Aargau, Nauer Weine

Süffiger, etwas lieblicher Roséwein. sFr. 5.00 7,5dl sFr. 34.00

Gamay „La Caille“ AOC Vaudois

Leicht, süffig, fruchtig. Der ideale Begleiter zu Fisch, Geflügel oder Wurst.

| | | | | |
|------|------|------|-------|-------|
| sFr. | 4.10 | 8.20 | 12.30 | 19.50 |
|------|------|------|-------|-------|

Pinot Noir AOC Valais, Niklaus Wittwer

Beerig mit intensiver Frucht, Glut und Temperament. Das braucht Fleisch!

| | | | | |
|------|------|------|-------|-------|
| sFr. | 4.50 | 9.00 | 13.50 | 21.50 |
|------|------|------|-------|-------|

Merlot di Ticino „Runchet“ IGT Tamborini

Körperbetont mit fruchtigem Waldbeer-Bouquet. Ideal zu Fleisch, Käse, Pasta.

| | | | | |
|------|------|------|-------|-------|
| sFr. | 4.40 | 8.80 | 13.20 | 20.50 |
|------|------|------|-------|-------|

Dôle von Varen AOC Valais, Keller zur Grotte

Süffig mit Struktur und Rückgrat. Perfekt zu Wild, Fleisch oder Käse.

| | | | | |
|------|------|------|-------|-------|
| sFr. | 4.40 | 8.80 | 13.20 | 20.50 |
|------|------|------|-------|-------|



Edel-Rot Hauswein, Nauer Weine Vigoroso zum Mitnehmen sFr. 25.00

Assemblage von Zweigelt, Merlot, Malbec und Diolinoir. Aromen von reifen roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.

| | | |
|------|------|------------------|
| sFr. | 5.50 | 7,5dl sFr. 38.00 |
|------|------|------------------|

Vedette Assemblage AOC Valais, Nauer Weine (Teil-Federweisser)

Spiel von Früchte- und Blumenaromen. Süffiger Wein mit etwas Restsüsse aus

Blanc de Pinot noir, Petit Arvine, Heida.

5,0dl sFr. 26.00

Humagne Rouge «La Collombe» AOC Valais, Niklaus Wittwer

Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen und Gewürzen in einem weichen füllenden Körper. Zu rotem Fleisch, speziell zu Wild oder Ziegenkäse vorzüglich.

5,0dl sFr. 29.00

Cornalin «La Platta» AOC Valais, Niklaus Wittwer

Spezialität mit klaren Aromen von Preiselbeeren, Heidelbeeren, Holunder und Cassis. Der weiche, kompakte Körper passt zu Fleisch, Wild, Pasta oder Käse.

5,0dl sFr. 29.00

Charisma Assemblage rouge d'Ollon AOC Vaudoise, Jean Vogel

Zu je 1/3 Syrah, Garanoir, Pinot Noir. Breite Aromatik, schmelziger, runder Körper. Perfekt zu Fleisch, Käse, Pasta oder einfach zum Geniessen.

5,0dl sFr. 27.00

Nauer's Ripazzo Ripasso Cortaillod, AOC Aargau, Nauer Weine

Ripasso wird 2-mal vergoren (2. Mal mit getrockneten Beeren). In der Nase reife, süssliche Früchte. Sehr rund und süffig.

7,5dl sFr. 40.00

Pinot Noir „La Cretta“ AOC Valais, Niklaus Wittwer

In der Nase rote Beeren, Kirschen, Veilchen; der Körper feingliedrig, elegant. Hervorragend zu Kalbfleisch, Schweinebraten, Bernerplatte oder Raclette.

7,5dl sFr. 39.00

Gamay cuvée spéciale AOC Valais, Chevalier Bayard

Grosse Ähnlichkeit mit den Weinen der Beaujolais-Villages. Süffig fruchtig mit intensiven Aromen. Ein echter Allrounder.

7,5dl sFr. 39.00

Cuvée rouge Mme Rosmarie Mathier AOC, Valais, Adrian Mathier

Traumhaft runde Assemblage von Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Syrah und Pinot Noir. Eine Gaumenfreude zu Fleisch, besonders Wild oder Käse.

7,5dl sFr. 47.00

3x3 AOC Valais, Niklaus Wittwer

Assemblage von Merlot, Syrah, Cabernet Franc ausgebaut in Barriques. Ein samtiger Körper mit weichen Tanninen und Düften von schwarzen Kirschen, Waldbeeren, Zwetschgen, Zedernholz, Vanille und Schokolade. Ein harmonischer, verführerischer Wein zu Fleisch, Pastagerichten, Käse oder einfach zum Geniessen.

7,5dl sFr. 59.00

Tellerservice

Menü 1

Schweinssteak

Pommes frites

Gemüse

Fr. 26.00

Menü 2

Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites

Gemüse

Fr. 24.50

Menü 3

Schweinsbraten

Pommes frites oder Teigwaren

Gemüse

Fr. 28.00

Menü 4

Schweinsrahmschnitzel

Teigwaren

Gemüse

Fr. 25.00

Menü 5

Cordonbleu

Pommes frites

Gemüse

Fr. 28.00

Menü 6

Entrecôte café de Paris

Pommes frites

Gemüse

Fr. 36.50