



RESTAURANT SCHÄRLIGBAD

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

Änderungen vorbehalten
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Unser Restaurant ...

Die gemütliche Gaststube ist immer wieder ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, für ein gemütliches, ungezwungenes Essen, einen Jass zu klopfen, oder einfach zum fröhlichen Zusammensein.



Auf unserer Terrasse bieten wir 60 mit Sonnenschutz ausgerüstete Plätze an. Geniessen Sie die lauschige ländliche Atmosphäre in der Nähe des kleinkinderfreundlichen Spielplatzes.



Für Informationen und Reservationen:



Einblick in unser Säali, dass für ein gemütliches Tête à Tête, für Gesellschaften, Familientreffen und für viele andere Anlässe bis max. 40 Personen, bestens geeignet ist.



Die Menüvorschläge verstehen sich für Gruppen ab 10 Personen. Ihren Tisch decken wir mit unseren Edelweiss-Tischläufer und saisonaler Dekoration. Für Stofftischtücher verrechnen wir den einen Mehraufwand mit Fr. 4.00 / Person, für Stoffservietten Fr. 2.00 / Person. Falls Sie eine spezielle Dekoration wünschen, können wir das zum Selbstkostenpreis für Sie arrangieren.

Judith & Ueli Häfliger
Restaurant Schärliqbad
Schärliqbad 1
CH-6196 Marbach

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

Menü-Vorschläge

Im Menüpreis sind Suppe, Salat und Beilagen- und Gemüse-Nachservice inklusive.
(Ausser beim Hit-Menü und beim Menü Schärliqbad)

Suppen (inklusive)

Bouillon mit Einlage

Crèmesuppen

Salate

Grüner Salat (inklusive)

Gemischter Salat + Fr. 4.00

Alp-Öhi Salat (Blattsalat, Speckwürfeli, Croutons, Champignons) + Fr. 4.00

Büffel Salat (Blattsalat, Tomaten, Schangnauer Büffel-Mozzarellini) + Fr. 4.50

Beilagen (inklusive)

Nüdeli, Pommes frites, Kroquetten, Kartoffelgratin, Reis, Spätzli

Farbenfrohe Gemüse garnitur mit mindestens 5 verschiedenen Gemüsen

Nachservice

Beilagen- und Gemüse Nachservice (inklusive)

Fleisch-Nachservice je nach Fleisch mindestens + Fr. 6.00

Tellerservice

Möchten Sie nur den Hauptgang?

Für den Tellerservice gilt ein Abzug von - Fr. 13.00

Menüs

1. Schweinsrahmschnitzel
Beilagen
Gemüse garnitur Fr. 43.00

2. Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter oder an Rahmsauce
Beilagen
Gemüse garnitur Fr. 43.00

3. Panierte Schweinsschnitzel
Beilagen
Gemüse garnitur Fr. 43.00

4. Schweins-Rauchbraten an Orangensauce
Beilagen
Gemüse garnitur Fr. 45.00

5. Schweinshals-Braten an Rosmarinjus
Beilagen
Gemüse garnitur Fr. 45.00

6. Schweins-Cordon bleu
Beilagen
Gemüse garnitur Fr. 49.00

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------|
| 7. Schweinsfilet Hausart (im Speckmänteli) an Sauce nach Wahl | | | |
| Beilagen | | | |
| Gemüse garnitur | | Fr. | 49.00 |
| | | | |
| 8. Kalbsmedaillon an Calvados-Rahmsauce | | | |
| Beilagen | | | |
| Gemüse garnitur | | Fr. | 59.00 |
| | | | |
| 9. Entrecôte an hausgemachter Kräuterbutter oder an Pfeffersauce | | | |
| Beilagen | | | |
| Gemüse garnitur | | Fr. | 56.00 |
| | | | |
| 10. Regenbogen-Forellenfilet aus der Fischzucht in Escholzmatt
auf buntem Gemüsebett | | | |
| Beilagen | 1 Stück | Fr. | 44.00 |
| | 2 Stück | Fr. | 52.00 |
| | | | |
| 11. Paniertes Marbacherli (Tomme) | | | |
| Beilagen | | | |
| Gemüse garnitur | | Fr. | 39.00 |

Hit-Menü

Tagessuppe

oder

Kleiner grüner Salat



Schweins-Steak hausgemachte Kräuterbutter

oder an Rahmsauce

Pommes frites

Gemüse garnitur

Fr. 33.00



Menü Schärliqbad

Tagessuppe



Alp-Öhi Salat



Cordon Bleu-Medaillon vom Kalb

Pommes frites

Gemüse garnitur



Z' Beschtä vom Wüudä Weschtä

Menü komplett: Fr. 69.00

Nur Hauptspeise: Fr. 45.00

Weiss-Weine offen

1 dl

Johannisberg AOC Valais, Keller zu Grotte

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

Fr. 5.50

Epresses Laveaux AOC, Nauer Weine

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

Fr. 5.50

Chardonnay AOC Valais, Niklaus Wittwer

Süffiger Weisswein. Dezent cremig, zart, lieblich im Gaumen mit frischer bekömmlicher Säure. Als Apérowein, zu Weichkäse oder zu Fisch

Fr. 5.50

Edel-Weiss Hauswein, Nauer Weine Eleganzia

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.

Fr. 6.00
7,5 dl Fr. 41.00

Rot-Weine offen

1 dl

Rosellina, Oeil de Perdrix AOC Aargau, Nauer Weine

Süffiger, etwas lieblicher Roséwein.

Fr. 6.00
7,5 dl Fr. 41.00

Dôle von Varen AOC Valais, Keller zur Grotte

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

Fr. 5.50

Merlot di Ticino „Runchet“ IGT Tamborini

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

Fr. 5.50

Edel-Rot Hauswein, Nauer Weine Vigoroso

Assemblage von Zweigelt, Diolinoir, Cortailod und Regent.

Aromen von reifen roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis.

Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.

Fr. 6.00
7,5 dl Fr. 41.00

Flaschenweine

5 dl

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.

Fr. 29.00

Cornalin «Sélection» AOC Valais, Riem, Daepf & Co. Kiesen

Spezialität mit fruchtiger Aromatik von Beeren und Kirschen. Der weiche, samtige, kompakte Körper passt zu Fleisch, Wild, Pasta oder Käse.

Fr. 29.00

Pinot Noir Spätlese Barrique Malans AOC Graubünden, Von Salis

Der sanfte und dennoch strukturreiche Rotwein aus Pinot Noir-Trauben des "Schweizer Burgunds" passt hervorragend zu leichten Fleischgerichten und regionaler Küche.

Fr. 29.00

Flaschenweine

7,5 dl

Pinot Noir, Brunner Weinmanufaktur, Eich Luzern

Feines Bouquet nach Himbeeren unterlegt mit Zwetschgennote. Viel Schmelz am Gaumen, samtweiche Tannine und intensive Fruchtfülle.

Fr. 42.00

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.

Fr. 42.00

La Mondeuse Noire Yvorne Rouge AOC Chablais, Charly Blanc & Flis

Alte Rebsorte auch «Grosse Syrah». Rassig, ausgewogene Kombination von Fruchtiger und würziger Note. im Holzfass ausgebaut, im Gaumen sehr fein mit präsenten Tanninen.

Fr. 42.00

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.

Fr. 43.00

Merlot, Aagne AOC Schaffhausen

In der Nase ein Duft von Kirschen, Cassis sowie würzig, pfeffrige Noten und Röstaromen.
Im Gaumen gehaltvoll und vielschichtig. Der Barriqueausbau macht den Wein elegant.

Fr. 58.00

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.

Fr. 62.00

Nebbiolo IGT Ticino, Trapletti

Die Nebbiolo Trauben werden traditionell gekellert und 24-30 Monate im Eichenfass gereift.
Dies ergibt einen vollmundigen, körperreichen Wein.

Fr. 88.00

Dessert

Für Gruppen bis 30 Personen ist es möglich Desserts à la Carte zu bestellen.
Grössere Gruppen können von bis zu 4 vordefinierten Desserts auswählen.

Caramelköppli (kein Mini-Coupe möglich)	Fr.	7.00
Coupe Schärliqbad Schwarzwälder-, Milchchriesi-Glacé, Merängge, Rahm	Fr.	10.50
Coupe Edelweiss Schwarzwälder-, Baileys-Glacé, Merängge, Schoggisauce, Rahm	Fr.	10.50
Coupe Dänemark Vanille-Glacé, Schoggisauce, Rahm	Fr.	10.50
Pruneau Zwetschgen-Glacé, Vieille Prune	Fr.	10.50
Eiskaffee Mocca-Glacé, Kirsch, Rahm	Fr.	10.50
Zusätzliche Desserts je nach Saison		
Mini-Coupes Reduktion	- Fr.	2.00