



Alterszentrum  
Mellingen – Wohlenschwil  
Im Grüt 3 5507 Mellingen  
[www.az-imgruet.ch](http://www.az-imgruet.ch)  
056 481 72 72  
Küchenchef 056 481 72 97

## Menuvorschläge





## Lieber Grüt – Gast

Das Alterszentrum im Grüt verfügt über ein öffentliches Restaurant mit rund 100 Sitzplätzen und ein Garten mit 50 Sitzplätzen dazu 1 Sitzungszimmer mit 16 Plätzen. Unsere Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Tagungen, Seminare und Geschäftsanlässe.

Ein aufgestelltes Service- und Küchenteam erwartet Sie, welches alles daransetzt, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Wir danken Ihnen, dass Sie für Ihren bevorstehenden Anlass unser Haus in die engere Wahl mit einbeziehen.

Unsere Menu Vorschläge eignen sich ab 10 Personen. Diese Vorschläge enthalten einen Teil unseres reichhaltigen Angebotes. Wir stellen Ihnen gerne auch Menus nach Ihren besonderen Wünschen und Saison zusammen.

Zur Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie um vorherige telefonische Anmeldung.

Tel. 056 481 72 72 Zentrumsleiter

Tel. 056 481 72 97 Küchenchef

### **Besonderes**

Wir organisieren für Sie gerne originelle Aperitifs oder Feste aller Art. Für Anlässe, die nicht in die Betriebsöffnungszeiten fallen, oder für zusätzliches Personal, berechnen wir einen Std./Personenansatz von Fr. 60.00. Küche/ Fr. 50.00 Service. Anlässe, die nach Betriebsöffnungszeiten durchgeführt werden, reduzieren sich die Menupreise um 20% da die Stunden der Mitarbeiter ab Beginn des Anlasses verrechnet werden. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Gluten-Lactosefreie Menus.

### **Aperitif**

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif auf der Gartenterrasse oder auf der Reussseite.

### **Dekoration**

Ihre Blumendekoration besorgen wir gerne bei unseren Floristen, wobei wir nur die Selbstkosten verrechnen.

### **Weine**

Für die Wahl der geeigneten Weine sind wir gerne bereit, Ihnen behilflich zu sein. Für mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von Fr. 15.00

### **Parkplätze Bestellung**

Wir verfügen über eigene Parkplätze.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie die Bestellung frühzeitig, wenn möglich 2 Wochen vor Ihrem Anlass vornehmen.

Die genaue Personenzahl benötigen wir 48 Stunden vorher. Toleranzgrenze 10%.

### **Rechnung**

Geben Sie uns bitte bekannt, wohin wir die Rechnung schicken dürfen. Unsere Preise sind Nettopreise inkl. MWST, zahlbar innert 20 Tagen.



## Salate

Gemischter Salat	CHF. 10.00
Grüner Salat	CHF. 7.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	CHF. 12.50
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF. 12.50

## Kalte Vorspeisen

Saisonpastete auf buntem Salat mit Sauce Cumberland	CHF. 14.50
Melonen mit Rohschinken (saisonal)	CHF. 14.50

## Suppen

Bouillon mit Einlage	CHF. 7.00
Cremesuppe	CHF. 7.00



## Warme Gerichte



### **Menu 1**

Aargauer Schweinshalsbraten mit Kräuterjus  
Kartoffelgratin Mischgemüse CHF. 24.00

### **Menu 2**

Schweinsschnitzel paniert  
Pommes Frites und Gemüse CHF. 22.00

### **Menu 3**

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes Frites und Gemüse garnitur CHF. 25.00

### **Menu 4**

Schweinscordonbleu  
Pommes Frites und Gemüse garnitur CHF. 26.00

### **Menu 5**

Schweinscarréebraten an Rosmarinjus  
Kartoffelstock  
Zwei Saisongemüse CHF. 26.50

### **Menu 6**

Schweinsfilet an Cognacrahmsauce  
Kroketten und Gemüse garnitur CHF. 32.50

### **Menu 7**

Heißer Beinschinken mit Kartoffelsalat und  
zwei weiteren Salaten garniert CHF. 22.00

### **Menu 8**

Heißer Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat und  
zwei weiteren Salaten garniert CHF. 21.00

### **Menu 8b**

Mägenwiler Pouletbrust mit Kartoffelsalat und  
zwei weiteren Salaten garniert CHF. 23.00



*vom Kalb*

**Menu 9**

Kalbsgeschnetzeltes nach "Zürcher-Art"  
Rösti und Gemüse

CHF. 30.00

**Menu 10**

Kalbsrahmschnitzel  
Nudeln, Gemüse garnitur

CHF. 31.00

**Menu 12**

Kalbsschnitzel paniert nach "Wiener-Art"  
Pommes Frites und Gemüse garnitur

CHF. 31.00

**Menu 13**

Kalbssteak an Pilzsauce  
Kroketten und Gemüse garnitur

CHF. 39.00

**Menu 14**

Kalbsbraten aus dem Ofen  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

CHF. 28.50

**Menu 15**

Kalbspiccata "Mailänder-Art"  
Safranrisotto und buntes Gemüse

CHF. 31.00



*vom Rind*

**Menu 16**

Filetwürfeli "Stroganoff"  
Trockenreis und Gemüse garnitur

CHF. 37.50

**Menu 17**

„Suure Mocke“  
Kartoffelstock und Gemüse garnitur

CHF. 27.00

**Menu 18**

Rindsgeschnetzeltes an rassisger Stroganoffsauce  
Spätzli, Broccoli mit Mandeln

CHF. 26.00



### *vom Geflügel*

#### **Menu 19**

Pouletgeschnetzeltes "Casimir"  
Trockenreis und Früchtegarnitur

CHF. 22.00

#### **Menu 20**

Gebratene Maispouletbrust  
an Kräuterschaumsauce  
Croquetten, Buntes Marktgemüse

CHF 25.50



### *Diverses*

#### **Menu 21**

Kalbs- und Schweinsbraten  
Kroketten, Gemüsegarnitur

CHF. 28.50



### *Fischgerichte*

#### **Menu 22**

Zanderfilet im Kartoffelknuspermantel  
Dillhollandaise, Trockenreis und Gemüse

CHF. 25.00

#### **Menu 23**

Lachstranche pochiert  
Weissweinsauce mit Safran  
Gemüsereis und Blattspinat

CHF. 25.00



### *Vegetarisch*

#### **Menu 24**

Paniertes Quornschnitzel  
Croquetten  
Marktgemüse

CHF. 20.00

#### **Menu 25**

Randenpiccata  
mit Pilzrisotto  
Gemüse

CHF. 20.00

#### **Menu 26**

Nudeln an Gemüserahmsauce

CHF. 18.00

**Hinweis:** Bei sämtlichen Gerichten ist auf Wunsch auch eine andere Beilage möglich!



## *Verschiedene Buffets a discretion ab 20 Personen*

### Spaghettiplausch mit 3 verschiedenen Saucen

Pestosauce	
Carbonarasauce	
Bolognaisesauce	
Dazu bunter Italienischer Mischsalat	CHF. 25.00

### Lasagne Tricolore

mit Gemüsefüllung	
mit Pilzfüllung	
und die klassische mit Fleischfüllung (Rind)	
Dazu bunter Italienischer Mischsalat	CHF. 25.00

### Gemüsebuffet

Buntes Gemüsebuffet (5 Sorten) nur Gemüse und Baked Potatos mit Sauerrahmsauce	CHF. 19.00
mit Fleisch	
Kneuss Pouletbrust	CHF. 28.00
Zartes Schweinssteak	CHF. 28.00
Lenzburger Beinschinken	CHF. 26.00
Heisser Bauernfleischkäse	CHF. 23.00

### Lassen Sie sich verführen von den feinsten Köstlichkeiten aus Asien ab Buffet

Vegetarische Frühlingsrolle mit Süßer Chilisauce	
Mah Mee-Asiatisches Nudelgericht	
Pouletragout Süss Sauer	
Rindsstreifen Chop Suey mit Gemüse und Nüssen	
Gemüse an grünem, kräftigen Tai Curry	
Gebratener Reis mit Ei, Sojasprossen und Gemüse	CHF. 32.00

### Salatbuffet

Grosses Salatbuffet mind. (6 Sorten)	CHF. 19.00
Dazu mit Fleisch nach Wahl:	
Kneuss Pouletbrust	CHF. 28.00
Zartes Schweinssteak	CHF. 28.00
Lenzburger Beinschinken	CHF. 26.00
Heisser Bauernfleischkäse	CHF. 23.00



Das Erlebnis der besonderen Art können Sie mit Ihrer Familie und Ihren Freunden in der Cafeteria im Alterszentrum Mellingen Genießen. Der Brunch ist genau das Richtige um den Tag gemütlich anzugehen.

### *Frühstücksbuffet Schweizer Zmorge*

Ein komplettes Frühstück mit Heiss Getränk nach Wahl, Orangensaft, Gipfeli, feinen Brotsorten und Zopf.  
Verschiedene Konfitüren, Butter, Margarine  
Fleischplatte und verschiedene Käsesorten.  
Birchermüesli und verschiedene Früchte und Joghurts

CHF. 23.00

### *Frühstücksbuffet Internationaler Zmorge*

Ein komplettes Frühstück mit Heissgetränk nach Wahl, zwei verschiedenen Säften, Gipfeli grosse Brotauswahl und Zopf.  
Verschiedene Konfitüren, Honig, Butter, Margarine  
Reichhaltige Fleischplatte und verschiedene Käsesorten.  
Birchermüesli, Flocken, Fruchtsalat und Fruchtkorb, verschiedene Joghurts  
Gebratener Speck mit verschiedenen Eiergerichten  
Rösti  
Heisser Beinschinken / Schweinsbraten  
Früchtekuchen (Wähen)

CHF. 32.00



## Süßspeisen

Dessertbuffet (ab 20 Personen) verschiedene Dessertvariationen	CHF. 17.50
Gebrannte Creme "Grossmutter-Art"	CHF. 8.00
Mousse – Teller Weisses- und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF. 9.00
Tirami su	CHF. 8.00
Panna Cotta Schichtbecher mit Früchten	CHF. 8.00
Caramelköppli	CHF. 6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF. 7.00
Zwetschensorbet mit „alter Zwetschge“	CHF. 9.00
Dessertteller "Grüt"	CHF. 15.50
Diverse saisonale Desserts	Preis auf Anfrage



## Wein- und Getränkeangebot

Weisswein	75cl	CHF. 42.00
Molignon AOC Salgesch Adrian Mathier Molignon, der schmucke Weiler über der Stadt Sitten. Das milde Klima und der sehr alten Chasselas Rebstöcken geben dem Wein die Ausgeglichenheit und den hohen Extraktgehalt.		
José Pariente Verdejo Rueda	75cl	CHF. 42.00
Explosives, komplexes und frisches Bouquet, in dem sich würzige, blumige und Noten von Zitrus und tropischen Früchte vereinigen.		
Mellinger SAUVIGNON BLANC	75cl	CHF.42.00
Rotwein	75cl	CHF. 42.00
Pinot Noir AOC Lucifer Adrian Mathier Blumiges kräftiges Bouquet; rubinroter tiefer Glanz und ein feuriger nachhaltiger Wein.		
Juan Gil Silver Region Jumillia Do Spanien	75cl	CHF. 42.00
Dichtes jugendliches Rot ,12 Monat im Barrique gelagert. trotz seiner Jugend extrem verführerisch.		
Prosecco	75cl	CHF. 35.00
Im Glas blasses Hellgelb mit schöner Perlage. In der Nase Aromen von gelben Früchten wie Bergamotte und eine Zitrusnote. Im Gaumen frische Apfelsäure mit Frucht und Blütenaromen.		
Weisswein offen		
Féchy	50cl	CHF. 22.00
Rotwein offen		
Dôle Graveline	50cl	CHF. 22.00
Primitivo Salento	50cl	CHF. 22.00
Tegerfelder	50cl	CHF. 22.00
Bier	33cl	CHF. 4.50
Softgetränke		
Henniez nature blau oder grün	100cl	CHF. 8.00
Süssgetränke (Coca Cola, Apfelsaft, Rivella usw.)	100cl	CHF. 9.00
Fruchtsäfte	100cl	CHF. 9.00