



Kalte Teller

servieren wir durchgehend von 11 bis 24 Uhr

Aeschteller Fleischteller mit Salat garniert		19.00
Buureteller kalter Fleischteller		19.00
Speckteller mit Zwiebelringen		17.50
Bündnerteller Viva la Grischa		27. –
Bündnerfleisch, Rohschinken, Bergkäse	½ Portion	19. –
Bunter Salatteller mit Ei garniert		18.50
Wurstsalat reich garniert		19.50
	einfach	12.50
Wurstkäsesalat garniert		19.50
	einfach	12.50
Käsesalat reich garniert		19.50
	einfach	12.50
Portion Käse gemischt mit Brot		20. –
Geräucherte Lachsforelle , Toast und Butter		30. –
	½ Portion	19. –
Sandwiches Schinken / Salami / Käse		7.50
Sandwiches Bündnerfleisch / Rohschinken		10. –
Kalts Plättli zum vo Hand ässe	ab 2 Pers.	16. – / Person
gemischte Platte mit Fleisch und Käse		

Fleisch- und Fisch-Deklaration

Kalb und Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Argentinien, USA
Felchen und Egli	Zugersee, übrige Schweiz, Binnenfischerei
Lachsforelle	Reichmuth, „Brüggli“, Sattel CH
Krustentiere	Grönland, Thailand
übrige Fische	je nach Angebot
Wurst /Charcuterie	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich

Unsere Bankettmenu Vorschläge

sind für jeden Anlass geeignet und auf unserer Website www.hotelaesch.ch unter Kulinarisches zu finden. Gerne beraten wir Sie bei einer Bankettbesprechung und bitten Sie hierfür einen Termin zu vereinbaren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Preisangaben in CHF inkl. MwSt
€- Preise nach Tageskurs

Hotel Aesch, Familie Hürlimann, Hinterbergstrasse 31, CH-6318 Walchwil

Tel: 041 758 11 26 Email: info@hotelaesch.ch, www.hotelaesch.ch



Vorspeisen

Diese Gerichte servieren wir von 11.30 bis 13.30 und 17.30 bis 21.30 Uhr

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit hauseigenem Gourmet-Weinessig und Kürbisöl	16.50
Tatar von der Rauchlachsforelle und Hüttenkäse Toast und Butter	18.50
Hausgemachte Spinat- Ricottagnocchi mit Steinpilzen	18.50
Rose von Sattler Rauchlachsforelle Toast und Butter	19.–

Suppen

Safranschaumsüppchen mit Felchenfiletstreifen	11.50
Tagessuppe	7.–
Kraftbrühe mit Sherry und Gemüse	9.–
Tomatencremesuppe mit Gin	9.–

Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	11.–
Französisch-, Italienisch- oder Balsamico- Dressing	

Vegetarisches

Spaghetti Diavolo (scharf)	21.50
Früchtecurry im Reiring	23.50
Gemüseteller mit Spiegelei	23.50
Mah Meh	
Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse, Pilzen und Curry	26.00
Rotweinrisotto mit Pilzen und Mascarpone (25 Minuten Wartezeit)	27.50
Hausgemachte Spinat- Ricottagnocchi mit Steinpilzen	28.50

Preisangaben in CHF inkl. MwSt
€- Preise nach Tageskurs



Tellergerichte

Warme Speisen servieren wir von 11.30 bis 13.30 und 17.30 bis 21.30 Uhr

Äplerrösti

mit Speck und Käse gratiniert, Spiegelei 21.–

Schweinsrahmschnitzel Hawaii

mit Butternudeln und Ananas 25.–

auf Wunsch mit Kalbfleisch Zuschlag 8.–

Riz Casimir

Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce
im Reisring serviert, Früchtégarnitur 26.50

auf Wunsch mit Kalbfleisch Zuschlag 8.–

Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites und Gemüse 27.50

auf Wunsch mit Kalbfleisch Zuschlag 8.–

Hainesse Mah Meh Indonesisches Nudelgericht
mit Kalbfleisch, Crevetten und Gemüse 33.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Rösti 34.50

Kalbsschnitzel Cordon bleu

Pommes frites und Gemüse 37.50

Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse 38.–

Plattengerichte

ab 2 Personen, zweimal für Sie serviert

Fischplatte Chefs Art

Felchen-, Egli-, Riesencrevetten
und mindestens 1 weiterer Fisch nach Tagesangebot
Salzkartoffeln und Butterreis als Beilage 51.– /Person

Rinds- Entrecôte double

feine Bearnaise Sauce
Williamskartoffeln und Gemüsebouquet 52.50 /Person

Preisangaben in CHF inkl. MwSt
€- Preise nach Tageskurs

Hotel Aesch, Familie Hürlimann, Hinterbergstrasse 31, CH-6318 Walchwil

Tel: 041 758 11 26 Email: info@hotelaesch.ch, www.hotelaesch.ch

Fischgerichte

Es werden **nur fangfrische Fische** für Sie zubereitet. Felchen können eventuell durch Zander ersetzt werden. Über die Herkunft der Fische geben Ihnen unsere Mitarbeiter/innen gerne Auskunft.

		mit Eglifilet
Felchenfilet gebraten Haus Art		
Salzkartoffeln oder Reis und Mayonnaise	29.—	37.—
Felchenfilet „Chnusperli“ im Bierteig gebacken		
Salzkartoffeln und Tartarsauce	31.—	39.—
Felchenfilet gebraten Provençale		
feine Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenwürfeli		
Salzkartoffeln oder Reis	34.50	42.50
Felchenfilet „Aesch“		
mit Trauben im Riesling x Silvaner aus dem eigenen Rebberg		
serviert mit Salzkartoffeln oder Reis	32.50	40.50
Felchenfilet Zuger Art		
an Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln oder Reis	35.50	43.50
Felchenfilet Papa Müller		
In spezieller Kräuterzubereitung gedämpft nach		
uraltem Rezept aus Hermann Odermatts Fischküche,		
ehemals Restaurant Grafstatt in Walchwil		
serviert mit Salzkartoffeln oder Reis	35.50	43.50
Riesencrevetten gebraten		
mit Selleriekraut, Tomaten und Knoblauch, Spinat und Reis	39.50	



Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Die 7 Goldenen Regeln der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch:

Die Auszeichnung erfolgt nur an Gastronomiebetriebe, bei denen der frische Fisch, wenn immer möglich einheimisch, besonders gepflegt wird.

Das Angebot umfasst auch regionale und/oder Hausspezialitäten.

Die fachgerechte Beratung über die Auswahl wird erwartet.

Das Weinsortiment ist auf das Fischangebot abgestimmt.

Die Präsentation der Gerichte spricht den Gast an.

Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt überein.

Die Identifikation mit der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist erkennbar.

Preisangaben in CHF inkl. MwSt
€- Preise nach Tageskurs