

## WIR HABEN FÜR SIE WEIHNACHTEN UND NEUJAHR OFFEN!

	23.12.	24.12.	25.12.	26.12.	27.12.	28.12.	29.12.	30.12.	31.12.	01.01.	02.01.	03.01.	04.01.	05.01.	06.01.	07.01.	08.01.
Schlosspintli	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○
Gourmet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○
Schlosskeller-Bar	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○

○ offen ● geschlossen

### SCHLOSSKELLER-BAR AB 16.30 UHR OFFEN

Der gemütliche Treffpunkt nach Feierabend oder zum Fondue-Plausch.

### SCHLOSSPINTLI

Unser gemütliches Beizli mit dem alten Herd.

### GOURMET

Unser gediegenes à-la-carte-Restaurant

**Reservieren Sie Ihren Tisch unter Tel. 062 887 2727**

### DER HISTORISCHE WEINKELLER

Für Ihren Apéro oder ein romantisches Diner bis 12 Personen

### DER WINTERGARTEN

Zu jeder Jahreszeit

### DER CHEMINÉERAUM

Das Kaminfeuer für kalte Tage

### Landgasthof zu den drei Sternen

Ernst und Elisabeth Müller, Hauptstrasse 3, CH-5505 Brunegg

Telefon 062 887 27 27, Telefax 062 887 27 28, E-Mail: info@hotel3sternen.ch

[www.hotel3sternen.ch](http://www.hotel3sternen.ch)

ROMANTIK  
HOTELS & RESTAURANTS  
INTERNATIONAL



ROMANTIK  
HOTELS & RESTAURANTS  
INTERNATIONAL

LANDGASTHOF  
ZU DEN DREI STERNEN  
BRUNEGG

# HÖHEPUNKTE



DAS HAUS MIT AMBIANCE

DAS HAUS MIT QUALITÄT

## WEIHNACHTSMENÜ

Gaumenkitzler

\*\*\*

Tartar-Komposition  
von Stör, Rind und Steinpilz  
auf mariniertem Apfel-Carpaccio  
und Wintersalatbouquet

\*\*\*

Aargauer Rüebl-Ingwer-Schaumsuppe  
mit Mini-Crevettenspiess

\*\*\*

Kalbsfilet-Medaillons  
auf Kräuter-Eierschwämmli-Beet  
an Cognacsauce  
mit Safrannüdeli-Nest  
und Brokkoli mit Mandeln

\*\*\*

Vanille-Bayrischcrème auf Pistazienbiskuit-Boden  
Himbeerherz und Whiskey-Glacé

\*\*\*

Weihnachtsgebäck

5-Gang-Menü CHF 98.00

## FONDUE IM SCHLOSSKELLER

Geniessen Sie in rustikalem Ambiente  
unsere Fondue-Spezialitäten.



Plättli mit  
Rohschinken, Mostbröckli, Speck und Salami

\*\*\*

Haus-Fondue (300 g pro Person)  
mit knusprigem Brot, gekochten Kartoffeln,  
pochierten Birnen und Cornichons

\*\*\*

Früchtevariation mit Sorbet

CHF 58.00

Je 100 g mehr + CHF 10.00

## SILVESTER-DINNER

Amuse-Bouche

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Trüffelchips  
an Rieslingschaum mit weissem Kabis

\*\*\*

Champagner-Risotto  
mit Crevetten und Gartenkräutern

\*\*\*

Suppenduett

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Knuspriges Kalbsrack  
mit Alpensalz gewürzt  
serviert mit Trüffelstock  
und glasiertem Wintergemüse

oder

Kürbis-Steinpilz Ravioli  
auf Rahmlauchbett

\*\*\*

Silvester Dessertvariation

6-Gang-Menü CHF 125.00

## SILVESTER-ARRANGEMENT

Willkommensdrink

\*\*\*

6-gängiges Silvestermenü

\*\*\*

Übernachtung im Doppelzimmer  
mit Frühstück

\*\*\*

Fruchtvariationen im Zimmer

pro Person CHF 235.00



ÜBER WEIHNACHTEN UND JAHRESENDE DURCHGEHEND GEÖFFNET!