



Gaumenfreude

**Kürbiscremesuppe
mit Amarettoschaum**



**Trüffel Rauchlachs
mit kleinem Salatbouquet
an Balsamico Dressing**



**Wildschweinfilet an Preiselbeerjus
oder
Irisches Rindfilet mit Willisauerringlikruste
mit herbstlichem Gemüse und Spätzli**



Dessertteller Surprise
Lassen Sie sich überraschen

Menü komplett: 62.50
Menü klein: 54.50 mit 3 Gängen nach Wahl



Sänder Bier 6.- 33cl

Fläcke alt 6.- 33cl

Nachwächter 6.- 33cl



Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco
Villa Sandi 1dl 7.-

Weinempfehlung

Stamm O Schaffhausen AOC

75cl Fl . 46.- / 1dl 7.- (Weiss)

Calatayud DO Breca - Spanien

75cl Fl . 44.- / 1dl 6.80 (Rot)

Restaurant Chomme :: Stephan & Beate Schüpfer – Dorn :: Chomme 1 :: 6222 Gunzwil
Tel +41 (0)41 9301552 :: info@chomme.ch :: www.chomme.ch

Preise inkl. MwSt.

Vorspeisen



| | |
|--|-------|
| Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum | 8.50 |
| Bouillon mit Ei | 8.50 |
| Bunter Blattsalat | 7.50 |
| Gemischter Salat | 9.- |
| Frühlingsröllchen Sweet & Sour | 10.50 |
| Trüffel - Rauchlachs mit kleinem Salatbouquet | 14.50 |



Tatare

| | | |
|--|-----------------------|-------|
| Beefsteak-Tatar, mit Butter & Toast | als Vorspeise | 18.50 |
| | als Hauptgang | 28.50 |
| | mit Cognac / Calvados | + 3.- |

Vegetarisch

| | |
|--|-------|
| Herbstlicher Gemüseteller mit Spätzli | 22.50 |
| Waldpilzpastetli garniert mit herbstlichem Gemüse | 24.50 |





Rindshohrückensteak mit Kräuterbutter 34.50
mit herbstlichem Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Irishes Rindsfilet Medaillon mit Willisauerringlikruste 42.50
herbstliches Gemüse
und Beilagen nach Wahl



Rehschnitzel an Waldpilzrahmsauce 32.50
mit herbstlichem Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Hirschpfeffer 28.50
mit herbstlichem Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Wildschweinfilet an Preiselbeerjus 38.50
mit herbstlichem Gemüse
und Beilagen nach Wahl



Rickenbacher Trutensteak in Sesam-Nusskruste 38.50
mit herbstlichem Gemüse
und Beilagen nach Wahl

Beilagen

Kartoffelkroketten, Country Wedges, Pommes Frites,
Spätzli, Nudeln oder Reis

Über die Herkunft des Fleisches gibt Ihnen die Küche gerne Auskunft.
Rind-IR, CH, Schwein CH, Kalb & Geflügel – Rickenbach / CH / FR, Fisch EU, Wild EU



Hauptgerichte



| | |
|--|--------------|
| Cordonbleu (Schwein oder Rickenbacher Truten) mit herbstlichem Gemüse und Beilagen nach Wahl | 26.50 |
| Cordonbleu mit Kalbfleisch | Aufpreis 6.- |
| Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce mit herbstlichem Gemüse und Beilagen nach Wahl | 36.50 |
| Wienerschnitzel (Kalb) mit herbstlichem Gemüse und Beilagen nach Wahl | 36.50 |
| Truckersteak 300g mit Speck und Kräuterbutter mit herbstlichem Gemüse und Beilagen nach Wahl | 28.50 |
| Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce mit herbstlichem Gemüse und Beilagen nach Wahl | 24.50 |
| Schweinsschnitzel paniert mit herbstlichem Gemüse und Beilagen nach Wahl | 24.50 |
| Egli-Chnusperli & Tartare Sauce mit herbstlichem Gemüse und Beilagen nach Wahl | 28.50 |

Beilagen

Kartoffelkroketten, Country Wedges, Pommes Frites,
Spätzli, Nudeln oder Reis



Fitness Teller



| | |
|---|-------|
| Rindsfilet Medaillon... | 40.50 |
| Rindshohrückensteak... | 32.50 |
| Kalbsschnitzel... | 34.50 |
| Schweinschnitzel... | 24.50 |
| Schweinssteak... | 24.50 |
| Rickenbacher Trutensteak... | 28.50 |
| Cordonbleu (Schwein oder Rickenbacher Truten) „Aufpreis Kalb 6.-“ | 26.50 |
| Egli-Chnusperli... | 28.50 |

...mit frischen gemischten Salaten garniert

Kalte Gerichte

| | |
|--|--------------------|
| Salatteller | 18.50 |
| Beefsteak-Tatar, Butter und Toast mit Cognac oder Calvados | 28.50 + 3.- |
| Wurstsalat einfach | 13.50 |
| Wurstsalat garniert | 18.50 |
| Wurst- Käsesalat einfach | 14.50 |
| Wurst- Käsesalat garniert | 19.50 |
| Thonsalat einfach | 13.50 |
| Thonsalat garniert | 18.50 |
| Zobigteller | 21.50 |
| Kalte Platte ab 2 Personen | 18.50 / pro Person |

Weissweine



Fendant Flasche 50cl 20.- / 1dl 4.-

Epesses Flasche 50cl 23.- / 1dl 4.60

Chasselas Romand VdP L'Antonin Flasche 75cl 40.-
Strohgelbe Farbe, das Bukett ist frisch, ausgewogen und fruchtig.
Ein rassiger, lebhafter und trockener Weisswein.

Chardonnay Cave Clavien Valais AOC Flasche 75cl 40.-
Ein trockener, aromatischer, Weisswein mit intensiven Aromen
nach frischen Haselnüssen und Butter.

Stamm O Flasche 75cl 46.- / 1dl 7.-
In der Nase herrliche Note von exotischen Früchten und Muskat-
Trauben. Am Gaumen frisch, mit einem leicht süsslichem Abgang.

Roséwein

Rose de Gamay Romand Flasche 50cl 22.- / 1dl 4.40

Prosecco

**Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco
Villa Sandi** Flasche 75cl 43.- / 1dl 7.-



Rotweine

Dôle Flasche 50cl 22.- 1dl 4.40

Merlot Ticino - Tamborini Flasche 50cl 22.- 1dl 4.40

Nero D'Avola – Sicilia Flasche 50cl 27.-

Rioja Bordon – Francois Bodegas Flasche 50cl 27.-

Rotweine

Schweiz



Dornir - Jürg Obrecht

Ein Cuvée bestehend aus Dornfelder und Blauburgunder. Schwarzbeeriges Aroma, leichte Röstaromatik, würzig und kräftige Struktur. Ein sechsmonatiger Ausbau in gebrauchten französischen Barriques.

42.- 1dl / 6.40

Extasis Grand Cru – Clos du Châtelard Villeneuve AOC

Diese Cuvée auf der Basis von Cabernet und Merlot wurde nach dem Ripassoverfahren vergoren. In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen, floralen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz (Eiche, Kirsche).

48.-

Cayas Syrah du Valais AOC

Herkunft: Wallis von Jean – René Germanier

Eigenschaft: 100% Syrah ausgebaut im Barrique. In der Nase intensive, komplexe Noten von Beeren und Vanille. Im Gaumen frisch, lebendig und dicht. Einer der gesuchtesten Rotweine der Schweiz.

57.-

L'Improbable « Speed Tasting Wine » N°2 - Cave Berthaudin

60% Carminoir und 40% Dornfelder. Fruchtige Nase von schwarze Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen würzig. Vollmundig, elegant und schön strukturiert im Abgang.

42.-

Humagne Rouge du Valais AOC Clavien

Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter, ein fruchtiges Aroma, das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.

42.-

Adrians Zweigelt Schinznach AOC Aargau

Ein fruchtig-warmer, körperreicher Wein mit langem, ausdrucksstarkem Finale.

48.-

Frankreich

Tarani rouge - Vin de Pays Comte Tolosan

Herkunft: Frankreich Süd/Ost. Eigenschaft: komplexe Nase mit intensiven Aromen von roten Früchten, orientalischen Nuancen von gerösteten Mandeln, Vanille, im Mund lecker und cremig. Tarani ist verführerisch und exotisch, ein Wein zum Trinken.

42.-

Châteauneuf-du-Pape - Domaine du vieux Lazaret

Im Auftakt samtig und feurig zugleich, mit üppiger Frucht nach reifen Beeren ausgestattet, die präsenten Tannine sind von schmelziger Art und bester Güte, das Holz integriert, ohne die schöne Frucht zu überdecken.

48.-

Rotweine

Italien



Regolo Ripasso Rosso Veronese DOC

42.-

Herkunft: Valpolicella, im Norden von Verona Eigenschaft: Corvina, Rondinella, Molinara. Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett. Am Gaumen samtig mit Kirschnoten und harmonisch kräftigem Körper.

Notte Rossa" Negroamaro IGP

38.-

Dichtes purpurrot mit violett-schwarzen Reflexen. In der Nase intensive Düfte nach Cassis, Thymian und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig, leicht mit guter Balance.

Primitivo di Manduria DOC barricato Carmelo

38.-

Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine: Dieser harmonische, ausgewogene und nachhaltige Rotwein ist sehr angenehm zu trinken.

Spanien

Calatayud DO Breca

44.- 1dl / 6.80

Herkunft: Bodegas Breca, Munebrega. Traubensorte: Garnacha Kirschrot mit granatrotem Rand. In der Nase komplexe Aromen von reifem Obst, Eichenholz und Schokolade mit würzigen und erdigen Noten. Am Gaumen Aromen von Maulbeeren, Kirschlikör, Trüffel und Lavendel.

Nassos DOCa Roble do Priorato

39.-

Tiefes, kräftiges Purpurrot, in der Nase intensives Brombeeraromakombiniert mit würzigen Röstaromen. Am Gaumen zeigt dieser komplexe Wein mit konzentrierter Frucht und viel Eleganz.

T Sanzo DO Tempranillo Castilla y Leon

49.-

Kräftiges und intensives Kirschrot. Am Gaumen ausgewogen, an reife Früchte erinnernd mit Nuancen von Vanille und Mokka. 12 Monate Fassausbau

Costers Del Segre DO Clos Pons Aalges

44.-

Herkunft: Costers del Segre, Spanien. Traubensorten: Garnacha, Tempranillo, Syrah. In der Nase rote Früchte, Marmelade und Lakritz über Gewürz- und Eichenholznoten. Am Gaumen konzentriert, strukturiert und mit viel Charakter.