

Treffpunkt in Aarau

Geschätzter Gast

Die Laterne, Treffpunkt mitten in der Aarauer Altstadt. Das Restaurant mit gemütlichem Ambiente. Der Ort für Kulinarik und Begegnung. Menüs in gutbürgerlichem Stil – saisonal, hausgemacht und frisch.

Die Laterne, Arbeitsplatz und Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Seit 2005 ein Zweig der Sozialunternehmung Wendepunkt Muhlen, welche Menschen attraktive Arbeitsplätze mit Gästekontakt bietet und dadurch ihre Chance für eine Wiedereingliederung fördert.

Die Laterne, Gastgeberin rundum: Das Restaurant, das schmucke Laternesäli für Gruppenanlässe mit Platz ab 18 bis Maximum 24 Personen und im Sommer das Strassencafé zum Geniessen und Begegnen. Das Sitzungszimmer mit zeitgemässer Infrastruktur für kreative Brainstormings und effektive Sitzungen.

Schön, dass Sie heute unser Gast sind. Wir begrüssen Sie in der Laterne zum Essen, Trinken und Verweilen mit einem herzlichen Willkommen und wünschen Ihnen jetzt schon «en Guete»!

Ihr Laterne-Team

Öffnungszeiten

Dienstag bis Donnerstag	8.30 bis 17 Uhr
Freitag und Samstag	8.30 bis 23 Uhr
Sonntag, Montag, und allgemeine Feiertage	geschlossen

Fleisch und Fisch Deklaration

Sofern nicht anders vermerkt, wird Schweizer Fleisch verwendet.
Lammrückenfilet Irland; Kaninchen Ungarn; Wild EU

Produktinformation

Wann immer möglich bevorzugen wir saisonale und regionale Produkte.

Allergene

Unser Küchenchef berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Preise

Sämtliche Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Suppen

Was sich seit Jahrhunderten bewährt hat, bleibt auf der Menükarte: Die Suppe. Täglich aus frischen Produkten zubereitet. Warum also die Mahlzeit nicht "suppig" beginnen?

Tagessuppe im Suppentopf	9.50
--------------------------	------

Tagessuppe als Vorspeise	6.50
--------------------------	------

Salate

Unser buntes Salatbuffet ist beliebt, weil saisonal, abwechslungsreich und frisch zubereitet. Stellen Sie Ihren Salat selber zusammen. Nach Lust und Laune. Als Vorspeise oder Hauptgang.

Kleiner Salatteller	9.50
---------------------	------

Kleiner Salatteller als Vorspeise	8.00
-----------------------------------	------

Mittlerer Salatteller	14.00
-----------------------	-------

Grosser Salatteller	18.00
---------------------	-------

Vegetarisch

Vegetarier werden bei uns mit hausgemachten Gerichten aus saisonalen Produkten verwöhnt. Beim aktuellen Vegimenü wird oft Hiesiges mit Exotischem kombiniert. Also, keine Langweile für Vegetarier.

Herbstlicher Gemüseteller

Rotkraut mit Maroni und anderen Saisongemüsen
gefüllte Frucht mit Preiselbeeren
hausgemachte Spätzli oder Beilage nach Wahl mit Pilzsauce 24.00

Gemüse - Rösti

Die Leichte, mit saisonalem Gemüsebeet 24.00

Walliser-Rösti

Bergkäse und Birne 24.00

Kindermenü

Jedes Gericht lässt sich in eine Kinderportion «verwandeln». Dazu wird ein Getränk nach Wahl à 2 dl serviert. Zwei Spielkisten zum Zeitvertreib fehlen nicht. Findest du sie?

Ein Gericht aus unserer Karte auswählen 11.50

Rösti-Variationen im Pfännli

Dieses Schweizergericht ist unsere Hausspezialität. Die Rösti wird knusprig gebraten und je nach Wunsch und Platz im Pfännli auf dem Rechaud oder auf dem Teller serviert.

Laterne - Rösti

Speck, Bergkäse, Zwiebel, Spiegelei

27.00

Rösti nach Zürcher Art

Der Klassiker mit Geschnetzeltem vom Kalb

32.00

Rösti mit geschnetzelter Kalbsleber

Für die Leber Liebhaber (immer auf dem Teller serviert)

29.00

Gemüse - Rösti

Die Leichte mit saisonalem Gemüsebeet

24.00

Walliser-Rösti

Bergkäse und Birne

24.00

Reduktion für kleine Portion (immer auf dem Teller serviert)

4.00

Fleischgerichte

Unsere Gerichte werden vorwiegend mit Schweizer Fleisch aus der Region zubereitet. Wir achten auf Qualität und eine schonende Zubereitung.

Lammrückenfilet, rosa gebraten Kräuterbutter, hausgemachter Kartoffelgratin, Gemüse	33.00
Rehschnitzel Pilzsauce, Rotkraut, Maroni, mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, hausgemachte Spätzli oder Beilage nach Wahl	30.00
Schweins-Cordonbleu, knusprig gebraten Pommes frites, Gemüse	27.00
Schnipo Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	24.00
Kalbshacktätschli Stroganoff Nudeln, Gemüse	25.00
Kalbspiccata Safranrisotto, Gemüse	29.00
Aargauerbraten (Schweinsbraten mit Zwetschgen) Gemüse, hausgemachter Kartoffelgratin oder Beilage nach Wahl	26.00
Poulet Riz Casimir Curryrahmsauce, Reis, Früchtegarnitur	27.00
Reduktion für kleine Portion	4.00
Die Beilagen sind nach Belieben austauschbar oder durch Salat vom Buffet ersetzbar.	

Desserts

"feines" – hausgemacht bei wendepunkt

Unter der Marke feines vertreibt die Konditorei der Stiftung Wendepunkt ein breites Produktsortiment. Eine Auswahl können Sie hier in der Laterne geniessen, Die süssen Köstlichkeiten werden von Grund auf mit erlesenen Rohstoffen hergestellt: Frisch – von handgemacht – fein!

feini torte verschiedene exquisite Kreationen	5.00
feini patisserie Kuchen, Patisserie, nach aktuellem Angebot	4.00
feini chrömli Teestückli wie Nussgipfel und anderes, nach aktuellem Angebot	2.90
feini glacé im Becher à 120 ml	3.90

Restaurant Laterne
Rathausgasse 15
5000 Aarau

Telefon 062 822 35 76
laterne@wende.ch
www.laterne-aarau.ch

www.wende.ch
www.facebook.com/stiftungwendepunkt