

## Treffpunkt für Bankette

Die Laterne, Treffpunkt mitten in der Aarauer Altstadt, bestens geeignet für Klassenzusammenkünfte, Geburtstage, Jubiläen und Firmenanlässe. Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen von der Kulinarik über den Service bis zum Ambiente.

Die Laterne, Gastgeberin rundum: Als Räumlichkeiten stehen das Restaurant mit gut vierzig Sitzplätzen oder das schicke Laternensäli im Obergeschoss für Gruppenanlässe ab 18 bis maximal 24 Personen zur Verfügung. Für Gruppen unter 18 Personen reservieren wir Ihnen gerne einen geeigneten Platz im Restaurant. Untenstehende Menüvorschläge zu Ihrer Inspiration! Nehmen Sie telefonisch oder per E-Mail mit uns Kontakt auf. Wir beraten Sie gerne.

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

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in der Laterne zum Essen, Trinken und Verweilen herzlich willkommen zu heissen.

### 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

#### Fleischdeklaration

Sofern nicht anders vermerkt, wird Schweizer Fleisch verwendet.  
Lammrückenfilet Neuseeland, 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.

## Vorspeisen

---

Sämige Gemüsecrèmesuppe	6.50
Salatbuffet mit verschiedenen Saisonsalaten	8.00

---

## Vegetarisch

---

<b>Omelette</b> gefüllt mit saisonalem Gemüse	18.00
<b>Bunter Gemüseteller</b> Reichhaltiger Gemüseteller hausgemachter Kartoffelgratin oder Beilage nach Wahl	24.00
<b>Gemüse - Rösti</b> Die Leichte, mit saisonalem Gemüsebeet	24.00

---

## Fleischgerichte

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

<b>Lammrückenfilet, rosa gebraten</b> Kräuterbutter, hausgemachter Kartoffelgratin, Gemüse	33.00
<b>Rindsfilet Stroganoff</b> Paprikarahmsauce, Nudeln, Gemüse	37.00
<b>Schweins-Cordonbleu, knusprig gebraten</b> Pommes frites, Gemüse	27.00
<b>Schnipo Schweinsschnitzel paniert</b> Pommes frites, Gemüse	24.00
<b>Kalbspiccata</b> Safranrisotto, Gemüse	29.00
<b>Aargauerbraten (Schweinsbraten mit Zwetschgen)</b> Gemüse, hausgemachter Kartoffelgratin	26.00
<b>Laterne-Rösti</b> Speck, Bergkäse, Zwiebeln, Spiegelei	27.00
<b>Rösti nach Zürcher Art</b> Der Klassiker mit Geschnetzeltem vom Kalb	32.00
Reduktion für kleine Portion	4.00

## Desserts

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»

Tortenstück nach Wahl zum Beispiel: Rahm-Kirsch, Truffes, Rüepli, Latte Macchiato, Zitronen-Quark, Blueberry Cheesecake 5.00

---

### «feini chröml»

Teestückli wie zum Beispiel: Nussgipfel, Kokosmakrönl»li, Spitzbueb 2.90

---

### «feini glacé»

Saisonale Aromen und spannende Kombinationen im Becher à 120 ml 3.90

---

### «feines Café Gourmand»

Kaffee oder Espresso mit Konfekt 6.00

---

## Bankett im Buffetstil

Für Gruppen ab 12 Personen steht das Bankett im Buffetstil zur Auswahl.  
Nach Lust und Laune können Sie sich an unserem Laternen-Buffet  
(Salat – Rösti – Dessert) bedienen.  
Jedes Buffet kann aber auch einzeln gewählt werden.

### **Salat-Buffet**

Bunt gemischte Salate, saisonal – abwechslungsreich – reichhaltig  
Dazu unser Hausdressing

Preis pro Person

8.00

---

### **Rösti-Buffet**

Unsere Hausspezialität im Buffetstil

#### **Laterne Rösti**

Speck, Bergkäse, Zwiebel, Spiegelei

#### **Rösti nach Zürcher Art**

Kalbsgeschnetzeltes, Gemüse

#### **Walliser-Rösti, vegetarisch**

Birne, überbacken mit Käse

Preis pro Person

30.00

---

### **«feines» Dessert-Buffet**

aus der stiftungseigenen Konditorei

Torten- und Kuchenstücke wie zum Beispiel: Rahm-Kirsch, Truffles,  
Rüebli, Latte Macchiato, Zitronen-Quark, Blueberry Cheesecake

Verschiedene Glacés im Becher à 120 ml: Saisonale Aromen und  
spannende Kombinationen

Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm

Preis pro Person

9.50

---

### **Laterne-Buffet**

Salat – Rösti – Dessert

Preis pro Person

45.00

---

**Konditionen für die exklusive Raumnutzung  
als geschlossene Gesellschaft**

<b>Restaurant</b>	<b>Mindestumsatz</b>
Dienstag- bis Freitagmittag	1050.00
Freitagabend, Samstagmittag und -abend	1750.00

**Laternensäli**

Dienstag- bis Freitagmittag	600.00
Freitagabend, Samstagmittag und -abend	1000.00

Bei Nichterreichen des Mindestumsatzes wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

Konditionen und Preise Stand 14.03.2019

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