

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 schicke 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

Fleischdeklaration

Sofern nicht anders vermerkt, wird Schweizer Fleisch verwendet.
Lammrückenfilet Irland; Kaninchen Ungarn
Fisch; Deutschland

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 als Vorspeise	8.00
-----------------------------------	------

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

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.

Bunter Gemüseteller

Reichhaltiger Gemüseteller

hausgemachter Kartoffelgratin oder Beilage nach Wahl

24.00

Gemüse - Rösti

Die Leichte, mit saisonalem Gemüsebeet

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 im Pfännli auf dem Rechaud (draussen auf dem Teller) serviert.

Laterne - Rösti

Speck, Bergkäse, Zwiebel, Spiegelei

27.00

Rösti nach Zürcher Art

Der Klassiker mit Geschnitzeltem vom Kalb

32.00

Gemüse - Rösti

Die Leichte mit saisonalem Gemüsebeet

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
Rindsfilet Stroganoff Paprikarahmsauce, Nudeln, Gemüse	37.00
Schweins-Cordonbleu, knusprig gebraten Pommes frites, Gemüse	27.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	24.00
Kalbspiccata Safranrisotto, Gemüse	29.00
Aargauerbraten (Schweinsbraten mit Zwetschgen) hausgemachter Kartoffelgratin, Gemüse	26.00
Poulet Riz Casimir Curryrahmsauce, Reis, Früchtegarnitur	27.00
Fischchnusperli vom Zander Sauce Tartare, Salat vom Buffet	27.00
Pouletbrust gebraten Kräuterbutter, Salat vom Buffet	27.00
Reduktion für kleine Portion	4.00
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 chröml»

Teestückli wie Nussgipfel und anderes, nach aktuellem Angebot 2.90

«feini glacé»

Saisonale Aromen und spannende Kombinationen
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