



Herbstliche Gaumenfreuden Restaurant Ochsen, Oberzeihen

Gemischter Blattsalat mit Wurzelsüppchen Fr. 10.-

Tomatentarte mit Elfinger Tomaten Fr. 9.-

Rehschnitzel & Rehrücken aus den Zeiher-Wäldern vom Holzfeuer, tranchiert und Rehhacktäschi
Serviert mit Spätzli, hergestellt mit Eiern aus Oberzeihen und
Bözer-Gemüsebouquet mit Pilzrahmsauce Fr. 40.-

oder

Bözer-Gemüsebouquet mit Spätzli und Pilzrahmsauce Fr. 23.-

Apfeltarte mit Äpfeln aus Elfingen mit Hagenbuttencoulis und
frischer Vanilleglace Fr. 12.-

Menu komplett mit Fleisch: Fr. 65.-

Menu komplett vegetarisch: Fr. 49.-



www.genussstrasse.ch

Restaurant Ochsen - Oberzeihen
Esther Villiger
Weizacher 2
5079 Zeihen
+41 (0)62 876 11 35
www.ochsen-oberzeihen.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Gasthof Löwen, Herznach

Hausgemachte Kürbiscremesuppe (Eigenanbau) mit
Wildschweinschinkenstreifen

oder

Kleiner gemischter Salat

Feines Geschnetzeltes vom Reh und dem Wildschwein aus
eigener Staffeleggtaljagd
mit Waldpilzen und altem Weinbrand (Herznach)
an feiner Rahmsauce, dazu Butternudeln.

oder

Jurapark Käsespätzli mit Mehl aus der Altbachmühle Wittnau
und Fricktaler Gourmetkäse

Rotweinzwetschge an Zimtglace aus eigenen Zwetschgen

Menu komplett mit Fleisch: Fr. 52.-
Menu komplett vegetarisch: Fr. 36.-



www.genussstrasse.ch

Gasthof Löwen
Marcel Suter
Alte Landstrasse 1
5027 Herznach
+41 (0)62 878 12 38
www.loewen-herznach.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Restaurant Post, Bözen

Salatbouquet an Tomatenvinaigrette
mit Elfinger Zucchetti-Frichkäseroulade
und geschmorten Cherrytomaten

Kalbsschnitzel Jurapark
paniert mit Sbrinz, Wölflinswiler Baumüssen
und Juraparkbrot
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln
und buntem Ratatouille

Meringestürmli mit Fricktaler Zwetschgenkompott

Menu komplett mit Fleisch: Fr. 62.50

Menu komplett vegetarisch: Fr. 53.50



www.genussstrasse.ch

Restaurant Post
Doris und Peter Heuberger
Hauptstrasse 79
5076 Bözen
+41 (0)62 876 11 39
www.post-boezen.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Gasthaus Bären, Hottwil

Hottwiler Tomatensuppe aus pro Spezie Rara Tomaten von
R. Herzog, Hottwil mit Rahmhaube

Damhirschentrecôte auf Gemüsebeet vom Pfrunderhof,
Gansingen und hausgemachte Chnöpfl mit
Eier vom Deppelers Schlosshof, Hottwil

oder

Gemüse-Stroganoff (Vegi)
mit hausgemachten Chnöpfl

Dessertträumli vom Bärengarten
Pfersichkompott mit Glace auf Erdbeersauce

Menu komplett mit Fleisch: Fr. 58.50
Menu komplett vegetarisch: Fr. 49.50



www.genussstrasse.ch

Gasthaus Bären
Esther und Gerhard Keller
Dorfstrasse 19
5277 Hottwil
+41 (0)62 875 11 45
www.baeren-hottwil.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Gasthaus zum Bären, Bözen

Die weit herum bekannte «Bären Metzgete» mit allem drum
und dran!

Verfügbar:

18. - 21.	Oktober	01. - 04.	November
08. - 11.	November	22. - 25.	November
29. - 02.	Dezember		

Die Metzgete ist individuell zusammenstellbar. Deshalb gibt es kein fixer Menüpreis.



www.genussstrasse.ch

Gasthaus zum Bären
Getty Kistler
5076 Bözen
+41 (0) 62 876 11 37
www.baeren-boezen.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Landgasthof Ochsen, Wölflinswil

Bunter Blattsalat mit Fricktaler Ziegenkäse vom Ziegenhof
Elfingen

Gerstensuppe mit Fricktaler Chriesichnebel

Gulasch vom Zwergzebu (Raihof Herznach)
serviert mit Kartoffelpüree mit Fricktaler Trüffel und Gemüse-
garnitur

Caramelüberraschung mit Wittnauer Rotweinzwetschgen

Menu komplett mit Fleisch: Fr. 71.-
Menu komplett vegetarisch: Fr. 60.-



www.genussstrasse.ch

Landgasthof Ochsen
Jörg Lenzin
Dorfplatz 56
5063 Wölflinswil
+41 (0)62 877 11 06
www.ochsen-woelflinswil.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Gasthaus Sonne, Ittenthal

Kürbissuppe Fr. 6.50

Tomatensalat mit Ittenthaler Tomaten Fr. 6.50

Gemüserisotto mit Rehschnitzel aus Ittenthaler Jagd Fr. 28.-

oder

Rindsfilet mit Kräuterbutter und Hausgemachte Pommes frites
aus Ittenthaler Kartoffeln mit
Gartenfrischem Gemüse Fr. 38.-



www.genussstrasse.ch

Gasthaus Sonne
Astrid Näf
Hauptstrasse 5
5083 Ittenthal
+41 (0)62 875 70 20
www.sonne-ittenthal.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Landgasthof Krone, Wittnau

Altbachmühle-Brot-Tartar mit geräuchertem Oberfricker Zander
der Familie Haseli Fr. 13.-

Nüssli-Salat mit Wittnauer Wildschwein Mostbröckli Fr. 11.50

Sauerrahm Rehpfeffer von der Jagdgesellschaft Wittnau mit
Preiselbeerbirne, Spätzli und Rotkraut Fr. 27.-

Birnendessert mit hausgemachter Birnenglace
aus dem hauseigenen Obstgarten Fr. 8.50

Menu komplett mit Fleisch: Fr. 60.-

Menu komplett vegetarisch: Fr. 50.-

Menü Komplett inkl. Wasser und 2 dl Wittnauer Blauburgunder vom
Kronenrebbberg 70.- pro Person

Hinweis: Ab 9.Oktober sechs Wochen Metzgete jeweils von Dienstag bis Sonntag von unseren
Freiland Säuli



www.genussstrasse.ch

Landgasthof Krone
Michel Schmid
Hauptstrasse 86
5064 Wittnau
+41 (0)62 871 12 22
www.krone-wittnau.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Landhotel Hirschen, Erlinsbach

Tomaten-Brotsalat mit Tomaten von der Region mit frischem
Basilikum und Coppa von unseren Wollschweinchen

Aargauer Rüeblisuppe
mit Weinberg-Pfirsichen aus unserem Garten

Hacktäschli vom Bio-Zeburind vom Hof Horn von Rebekka Strub an Rotweinjus
mit Spätzli mit Mehl von Wittnau und Spätsommergemüse

Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglacé und Rahm

4-Gang Menu Fr. 65.-
3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 57.-

Das Menu kann nur auf Vorbestellung im Hirschen genossen werden. Bei der Reservation bitte das Codewort: Genuss-Strassen Menu erwähnen.
Es kann ab 4 Personen bestellt werden. Auch für Bankette bis 80 Personen.
Gültig sogar bis Ende Oktober 2018



www.genussstrasse.ch

Landhotel Hirschen
Albi und Silvana von Felten
Hauptstrasse 125
5015 Erlinsbach/Aarau
+41 (0)62 857 33 33
www.hirschen-erlinsbach.ch



Herbstliche Gaumenfreuden Restaurant Wygärtli, Thalheim

Vom 13. September bis am 3. Dezember servieren wir täglich, ganztags unsere hausgemachte

«Metzgete»

Aus vielen Spezialitäten vom Thalner Eichhofsäuli oder vom Regionalen-Kalb stellt sich jeder Gast individuell sein gewünschtes Menü selbst zusammen und ergänzt es mit regionalen Beilagen, zum Beispiel Rösti, Sauerkraut, hausgemachten Käsehörnli, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Apfelschnitzen oder einem bunten Salat

Speziell empfehlenswert ist unsere Schlachtplatte für 2 Personen, zum Preis von Fr. 59.-

Dazu empfehlen wir unseren feinen exklusiven weissen Sausser aus dem Tal oder einen Schenkenberger Wein

Mittwochs und 1. Dienstag im Monat sind unsere Ruhetage.
Reservation ist empfohlen!

Die Staffeleggstrassen-Sperrung ist beendet und wir sind wieder normal erreichbar.



www.genussstrasse.ch

Restaurant Wygärtli
Hauptstrasse 110
5112 Thalheim
+41 (0) 56 443 12 74
www.wygaertli-thalheim.ch

Jurapark Aargau – die grüne Schatzkammer

Wussten Sie, dass der Jurapark Aargau zahlreiche Natur- und Kulturschätze birgt? Zwischen Basel und Zürich und unweit von Aarau, Brugg und Frick liegt dieses dünn besiedelte Landschaftsjuwel und lädt ein zum Ausspannen, Geniessen und Bewegen. Sein Parkgebiet umfasst 27 Gemeinden aus dem Aargauer Jura (Bezirke Aarau, Brugg, Laufenburg, Rheinfelden) und die Solothurner Gemeinde Kienberg.

Als Regionaler Naturpark setzt er sich zusammen mit der Parkbevölkerung dafür ein, die natürlichen und kulturellen Schätze zu erhalten und respektvoll zu nutzen sowie eine nachhaltige Entwicklung der regionalen Wirtschaft zu fördern.

www.jurapark-aargau.ch



Genuss-Strasse Entdecken Sie das Gaumengold im Jurapark

Die Genuss-Strasse im Jurapark Aargau verbindet auf rund 175 Kilometern 15 Restaurants, 14 Landwirte und Verarbeiter von Regionalprodukten, 9 Weinbaubetriebe sowie 4 Spezialitäten-Dorfläden.

Die Genuss-Strassen-Restaurants haben sich dazu verpflichtet, nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten aus der Region zu verwenden. Feinschmecker können sich direkt bei den Produzenten und den Spezialitäten-Dorfläden der Genuss-Strasse mit zertifizierten Jurapark-Produkten eindecken und Weine degustieren. Weiter vereinen die **Genuss-Reisen** einheimische Köstlichkeiten, das Kennenlernen von Produzenten und Erlebnisse in der Natur.

Mehr auf www.genussstrasse.ch oder fragen Sie Ihren Gastgeber nach dem Faltplyer.



www.genussstrasse.ch