

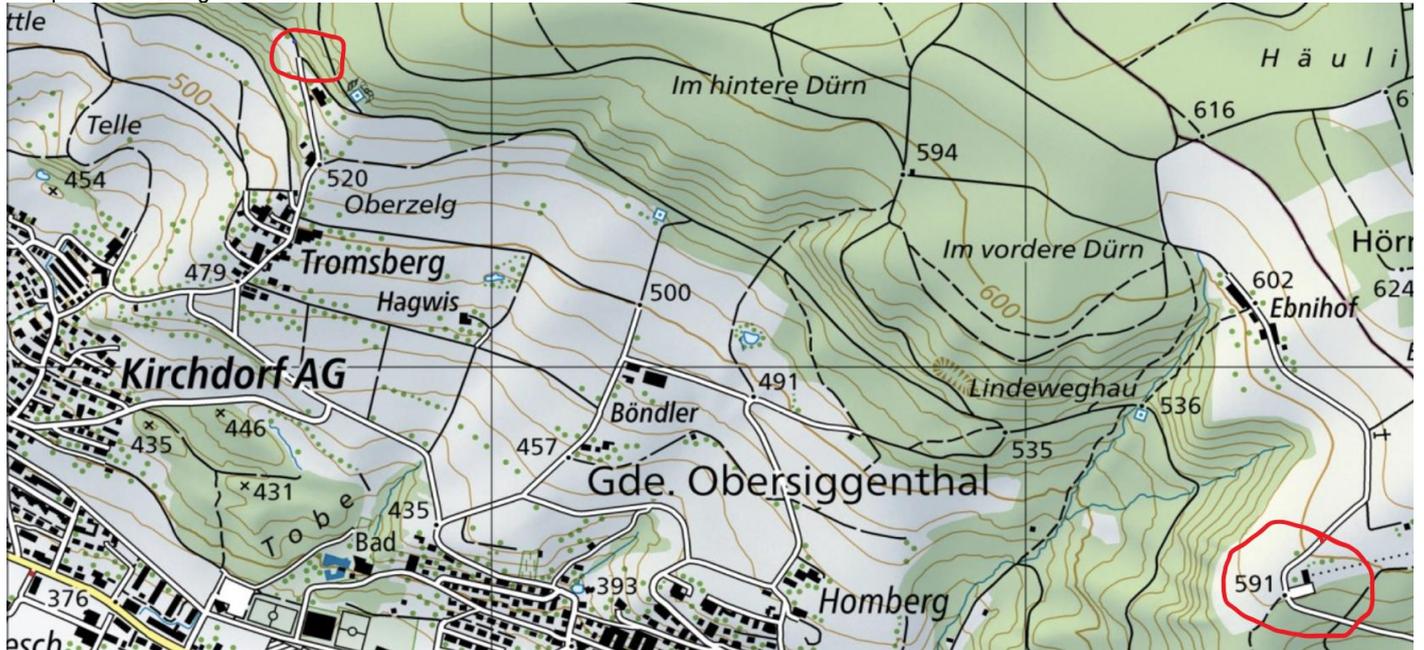
RGO-Treff, Sonntag 17. März 2024

Alle Teilnehmer und Hunde treffen sich um 10.30h auf dem Parkplatz der Schiessanlage Ebne in Obersiggenthal. Bei Kaffee und Gipfeli (offeriert) besprechen wir die Laufvarianten. Anfahrt via Ennetbaden/Hertenstein oder Obersiggenthal/Nussbaumen.

Spaziergang durch Feld und Wald zum Restaurant Steinenbühl/Untersiggenthal.

Variante A dauert rund 11/4 Stunden (ohne Steigung), **Variante B** dauert ca. 30 Minuten (mit leichter Steigung). Der Rückweg ist jeweils gleich, bei Bedarf stehen 1-2 Autos für den Rücktransport bereit.

Parkplatz Tromsberg



Parkplatz Schützenhaus Ebne

Restaurant Steinenbühl, Menu siehe nächste Seite



Wir freuen uns auf einen gemütlichen Bäri-Sonntag im Aargau und bitten um definitive Anmeldung bis Freitag, 8. März 2024 an ruth@egloff.biz

Herzliche Grüsse und bis bald
Doris Haller mit Sari und Ruth Egloff mit Bigna

Vorspeisen

Suppen

Gulaschsuppe pikant	klein	10.-
Gulaschsuppe pikant	gross	14.-
Kraftbrühe mit Einlage		7.-

Salate

Grüner Blattsalat		8.-
Gemischter Salat		9.-
Wurstsalat	einfach	13.-
	garniert	19.50
Wurstkäsesalat	einfach	17.-
	garniert	21.50
Thonsalat	einfach	14.50
	garniert	20.50

Jägersalat mit Leber, Pilzen, Speck und Croûtons	16.50
Salatteller mit Ei	19.50
Salatteller mit Geflügelstreifen und Früchten	25.-

Salatsaucen: Haussauce (Französisch) oder Italian-Dressing

Unsere kalten Spezialitäten

Bure-Schüblig	9.50
Portion Bure-Hamme	19.50
Portion Speck	19.50
Burezobig mit Fleisch & Käse & einem Glas Hauswein	23.50
Waldfest	6.-
Sandwiches (Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse)	9.-

Währschaft und Guet

Geschnetzeltes an Weisswein-Sauce	22.50
Zwei panierte Schnitzel	(200 g) 20.50
Butterläberli (nach Grosis Art)	(200 g) 17.-
Cordon-bleu	(250 g) 26.-
Mammoth- Cordon-bleu	(400 g) 36.-
Steinbühler Findling (Steak mit Pilzrahmsauce)	(200 g) 31.-
Förster-Rösti (Speck, Zwiebeln, Knoblauch, mit Käse und Spiegel-Ei)	20.50
Portion Pouletflügel	19.-

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Spätzli, Salat, Gemüse	pro Beilage	6.-
--	-------------	-----

Portion Pommes Frites	9.-
-----------------------	-----

Vegetarische Gerichte

Käsespätzli mit Zwiebelschweize	19.50
Gemüse-Kräuter-Topf mit Waldpilzen	20.50

Für unsere Kleinen

Pinoccio Teller (Wienerli mit Pommes)	9.-
Muki Teller (Nüdeli mit Pilzrahmsauce)	7.-
Pingu Teller (Chicken Nuggets mit Pommes)	10.50

Fondue

Winterzeit ist Fondue-Zeit...

Fragen Sie nach unseren Fondue-Variationen

Weitere Spezialitäten und Hits finden Sie auf unserer Schiefertafel.
Für weitere Fragen wenden Sie sich Bitte an das Team!
Das Steinbühl-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.