



.....
Wh!te House
am Rhein in Rheinfelden

à la carte

Menu

Annulationen

72 Stunden vor dem Event
müssen wir leider mit
100% verrechnen

Mitternachtssnack
Heissi Rauchwürstli
mit Senf und Bauernbrot

PREIS FR. 132.--

It's the
most
wonderful
time
of the year

Morcherahmsüppchen
in der Espressotasse

Salatbouquet
mit Rauchlachsschmetterling
Meerrettichschaum

Rindsfilet Center Cut
am Stück gebraten
Sauce Bearnaise
Pommes Williams
Gemüsebeilage

Hausgemachter Trüffelbrie
mit Gschwellti

Orangensabayon
mit Vanille glacé

Mitternachtssnack
Heissi Chäschüechli
mit Vanille glacé

PREIS FR. 122.--

Vegetarisches Menu muss im voraus bestellt werden

Happy New Year Silvester
Vegi ET

Morcherahmsüppchen
in der Espressotasse

Salatbouquet
mit gebratenen Pilzen
frischen Kräutern
Pinienkerne

Sweethart
Frischeierravioli
gefüllt mit Basilikum
Tomatensauce
Parmesan

Hausgemachter Trüffelbrie
mit Gschwellti

Orangensabayon
mit Vanille glacé

Mitternachtssnack
Heissi Chäschüechli
mit Vanille glacé



EVERYTHING GOES WHITE

NÜSSLISALAT
MIT SPECK, EI & CROUTONS

WHITE HOUSE SALAT
GEZUPFTER BLATTSALAT
MIT RÜEBLI, GURKEN, TOMATEN UND KNUSPRIG
PIKANTEN NÜSSEN
AN HAUSGEMACHTEM ACETO BALSAMICO

FEINES RINDSTARTAR
MIT KAPERN, GURKEN, ZWIEBELN
FRISCHER BUTTERTOAST
WHISKY ODER COGNAC

RINDSFILETCARPACCIO
MIT PARMESAN
HAUSGEMACHTER ACETO BALSAMICO

HAUSGEMACHTE MORCHELRAHMSUPPE
IM ZÜRCHER LÖFFEL SERVIERT

VORSPEISE 18
HAUPTGANG 33

VORSPEISE 15
HAUPTGANG 29

VORSPEISE 27
HAUPTGANG 45
3

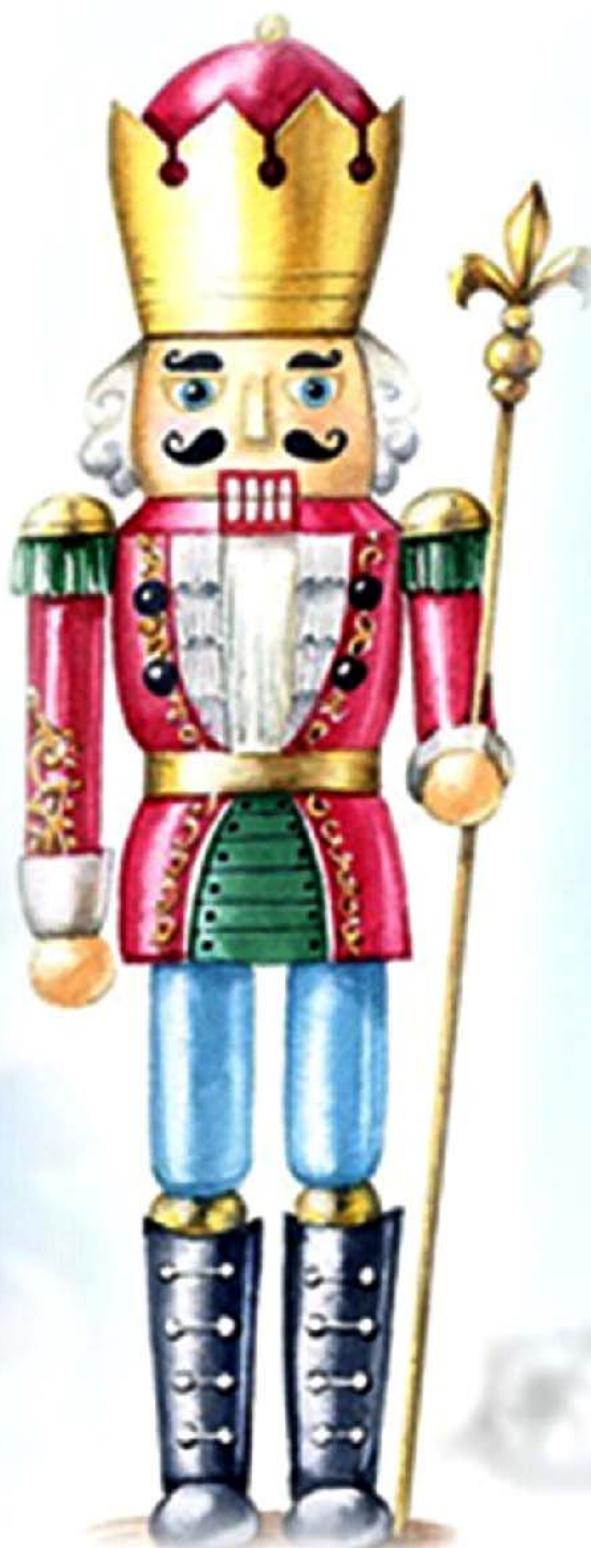
VORSPEISE 27
HAUPTGANG 45

VORSPEISE 18
HAUPTGANG 34

VORSPEISEN & SUPPEN



KLEINE PORTION ALS HAUPTGANG?
FR. 4.- REDUKTION VOM
HAUPTGANGPREIS



for
magic
people
only

FLEISCH

BIG WHITE DEAL
PANIERTES RIESENSCHNITZEL
VOM SCHWEINSTEAK 300

MIT PREISELBEEREN UND POMMES FRITES SERVIERT

RINDSFILETGESCHNETZELTES
AN SENFRAHMSAUCE
MIT BUTTERREIS

BURNING BEEF
RINDSFILETMEDAILLONS SAIGNANT
SAUCE CAFE DE PARIS
AUF DEM RECHAUD SERVIERT
POMMES FRITES

42

44

45

It's the
most
wonderful
time
of the year



R HEINFELDER LUMMELI
RINDSFILETMÉDAILLON
MIT KRÄUTERKRUSTE
UND 24 KARAT GOLD ÜBERBACKEN
DREIERLEI KRÄUTERBUTTER
MIT POMMES FRITES SERVIERT

KLEIN 150 GRAMM
45.00

GROSS 200 GRAMM
54.00

WIR BRATEN UNSER RINDFLEISCH MEDIUM
FALLS SIE EINE ANDERE GARTSÜFE WÜNSCHEN
TEILEN SIE UNS DIES BEIM
BESTELLEN MIT

Hello



KLASSIKER

CHÂTEAU BRIAND
SAUCE BEARNAISE
POMMES FRITES
KLEINE GEMÜSEBEILAGE

AB 2 PERSONEN
69 / PRO PERSON
IN 2 GÄNGEN SERVIERT

WIR BRATEN UNSER RINDFLEISCH MEDIUM
FALLS SIE EINE ANDERE GARSTUFE WÜNSCHEN,
TEILEN SIE UNS DIES BEIM
BESTELLEN MIT



EVERYTHING
GOES
WHITE

EVERYTHING GOES WHITE

FLEISCH

POULETBRÜSTCHEN GOLDSCHATZ
MIT 24 KARAT GOLD ÜBERBACKEN
DREIERLAI HAUSGEMACHTE BUTTER
BAKED POTATOE
GEFÜLLT MIT SAUERCRÈME,
LAUCH UND SPECK

36

BEILAGENÄNDERUNGEN

TRÜFFELBUTTER

2

BAKED POTATOE
GEFÜLLT MIT SAUERCRÈME
LAUCH UND SPECK

TRÜFFEL POMMES FRITES

BEILAGENSALAT

ALS BEILAGE ZU ANDEREN GERICHTEN 5
ZUSÄTZLICHE BEILAGE 10

BAKED POTATOE SERVIEREN WIR ERST AB 18.00

GRILLTIME

merry
christmas





Vegetarisch & Fisch

S

weet Heart
Ravioli

gef üllt mit Mozzarella und Basilikum
hausgemachte Tomatensauce 36

Spaghetti
an getr üffelter Rahmsauce
mit Sommertrüffel 40

Eglifilets
Knusprig paniert und frittiert
hausgemachte Sauce Tartar
Butterreis 38



wird nur am Sonntag serviert
bis maximal 10 Personen

The Best of White House Platte

Süppchen,
panierte Riesencrevetten mit
Currysauce,
Rauchlachs mit Zwiebeln,
Trüffel Pommes
Rindsfiletmédaillon

Fr 36

unser Hit kann NICHT verändert werden

NEU
2017
EDEN
SONNTAG
OFFEN

SÜSSSPEISEN

S

WEET WHITE HOUSE TOWER
TO SHARE OR NOT TO SHARE
SÜSSES ZUM TRÄUMEN
MIT ZUCKERWATTE VERZIERT
35
MIT GIVE AWAY
45

SCHOKO DREAM
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT VANILLEEIS IM HIGH HEEL SERVIERT
ROSA ZUCKERWATTE MIT
GIVE AWAY!!!
KUGEL ZUM MITNEHMEN
26

WHITE HOUSE MAIL
BRENNENDE SCHOKOLADENHALBKUGEL
COUPE DÄNMARK
GRAND MARNIER
GIVE AWAY
26

COFFEE BUBBLE
GERÜHRTER EISKAFFEE
MIT VANILLE- UND
KAFFEEGLACE
20

HAUSGEMACHTER CRUMBLE
MIT ZWETSCHGENKOMPOTT
UND ZIMTGLACÉ
21





ICE CREAM

ERDBEER/HIMBEER (SORBET)

KAFFEE/ESPRESSO

SCHOKOLADE

PISTACHE

VANILLE

ZIMT

CITRONE (SORBET)

DOPPELRAHM-MERINGUE

1 KUGEL 7

2 KUGELN 10

3 KUGELN 15

AFTER THE MEAT
COMES THE TREAT...

SELFIE CAPPUCCINO

SENDE UNS DEIN BILD

12

CARAMEL TEDDY

KAFFEE MELANGE

MIT CARAMELSIRUP

10

COCKTAILS

GIN TONIC

HENDRICKS TONIC WATER, GURKEN

16

BURN BABY

KAHLUA, BAILEYS, GRAND MARNIER

16

COCO BUTTERFLY

MALIBU, ANANASSAFT

COTTON CANDY

18

Winner Dinner



Jeden Donnerstag
ab 18.00 Uhr
Chateau Briand

in 2 Gängen serviert

Pommes Frites

Gemüsebeilage

Fr. 45.– pro Person (statt Fr. 69.–)

das Essen kann nicht vorausbestellt werden

das Gericht kann nicht verändert werden