



.....
White House
am Rhein in Rheinfelden

à la carte

It's the
most
wonderful
time
of the year

Happy New Year! Silvester
Vegi

Morchelrahmsüppchen
in der Espressotasse

Salatbouquet
mit Rauchlachscheiterling
Meerrettichschaum

Rindsfilet Center Cut
am Stück gebraten
Sauce Bearnaise
Pommes Williams
Gemüsebeilage

Hausgemachter Trüffelbrie
mit Gschwellti

Orangensabayon
mit Vanille glacé

Mitternachtssnack
Heissi Rauchwürstli
mit Senf und Bauernbrot

PREIS FR. 132.--

Morchelrahmsüppchen
in der Espressotasse

Salatbouquet
mit gebratenen Pilzen
frischen Kräutern
Pinienkernen

Sweetheart
Frischeierravioli
gefüllt mit Basilikum
Tomatensauce
Parmesan

Hausgemachter Trüffelbrie
mit Gschwellti

Orangensabayon
mit Vanille glacé

Mitternachtssnack
Heissi Chäschüechli

PREIS FR. 122.--

Vegetarisches Menu muss im voraus bestellt werden

Menu

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

EVERYTHING GOES WHITE

NÜSSLISALAT
MIT SPECK, EI & CROUTONS

VORSPEISE 18
HAUPTGANG 33

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

VORSPEISE 15
HAUPTGANG 29

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

VORSPEISE 27
HAUPTGANG 45
3

RINDSFILET CARPACCIO
MIT PARMESAN
HAUSGEMACHTER ACETO BALSAMICO

VORSPEISE 27
HAUPTGANG 45

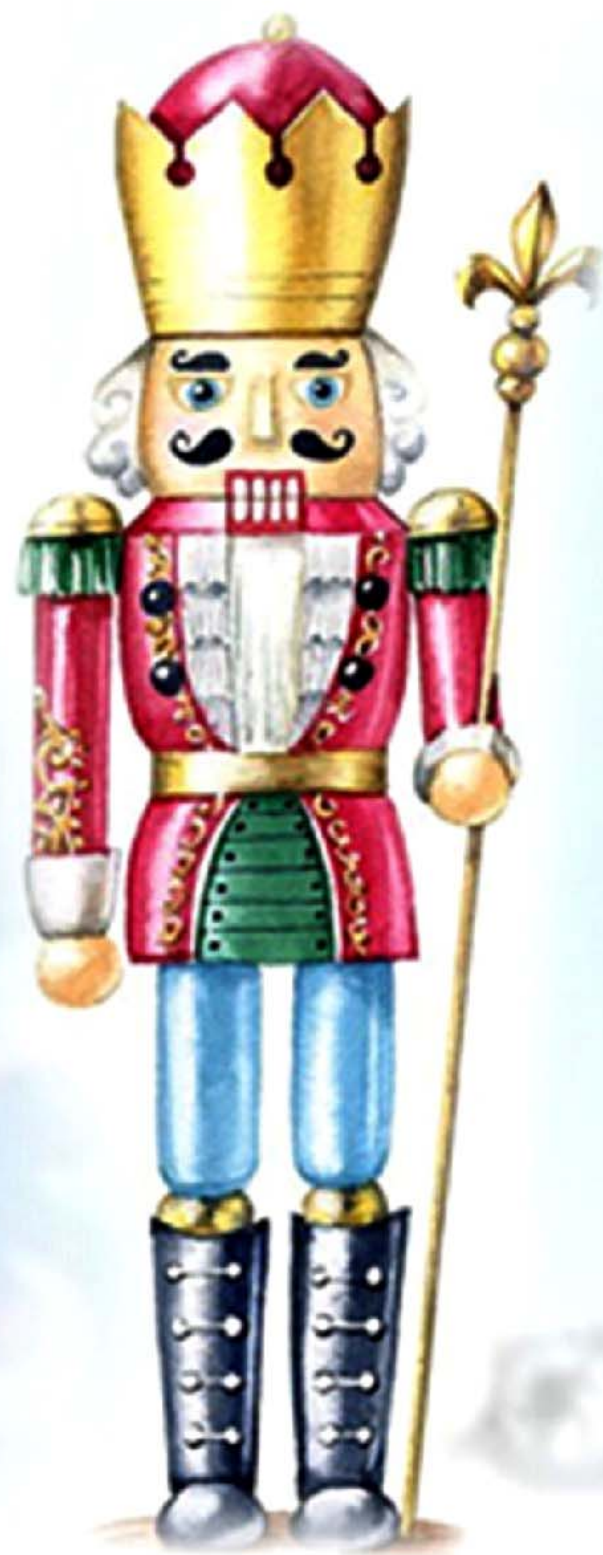
HAUSGEMACHTE MORCHELRAHMSUPPE
IM ZÜRCHER LÖFFEL SERVIERT

VORSPEISE 18
HAUPTGANG 34

VORSPEISEN & SUPPEN

*Let it
Snow*

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



*for
magic
people
only*

hello

FLEISCH

BIG WHITE DEAL PANIERTES RIESENSCHNITZEL VOM SCHWEINSTEAK 300 MIT PREISELBEEREN UND POMMES FRITES SERVIERT	42
RINDSFILETGESCHNETZELTES AN SENFRAHMSAUCE MIT BUTTERREIS	44
BURNING BEEF RINDSFILETMEDAILLONS SAIGNANT SAUCE CAFE DE PARIS AUF DEM RECHAUD SERVIERT POMMES FRITES	45

It's the
most
wonderful
time
of the year



R

HEINFELDER LUMMELI
RINDSFILET MÉDAILLON
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 GARTSUFTE 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 36
MIT 24 KARAT GOLD ÜBERBACKEN
DREIERLEI HAUSGEMACHTE BUTTER
BAKED POTATOE
GEFÜLLT MIT SAUERCRÈME,
LAUCH UND SPECK

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
gefüllt mit Mozzarella und Basilikum
hausgemachte Tomatensauce 36
- Spaghetti 40
an getrüffelter Rahmsauce
mit Sommertrüffel
- Egfilets 38
Knusprig paniert und frittiert
hausgemachte Sauce Tartar
Butterreis

NEU
2017
JEDEN
SONNTAG
VOR
11 UHR

*Have a Magical
Christmas*

wird nur am Sonntag serviert
bis maximal 10 Personen

The Best of White House Platte

Süppchen,
panierte Riesengarnelen mit
Currysauce,
Rauchlachs mit Zwiebeln,
Trüffel Pommes
Rindsfiletmédailon

Fr 36

unser Hit kann NICHT verändert werden



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 DÄNEMARK
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

