

## Klassiker à la Carte

### Papaya-Frühlingsrolle

an Ananas-Sweet Chilisauce  
mit knackigem Gurken-Sesam-Salat

19

### Klassisches Rinds-Tatar

verfeinert mit Cognac  
Rucola, Sbrinz, eingelegte rote Zwiebeln  
und Kapern-Mayonnaise  
serviert mit Butter und Briochetoast

Vorspeise 26  
Hauptgang 43

\*\*\*

### Gemüse-Paella (vegan)

Safran-Gewürz-Reis-Pfanne  
mit Cherrytomaten, Erbsen, Peperoni  
serviert mit knusprigen Tofu-Bällchen  
und Tomaten-Pesto

38

### Gebratenes Saiblingsfilet aus Bremgarten

mit Estragon-Sauce,  
Bratkartoffeln und Coco-Bohnen

47

### Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter  
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln  
und Saisongemüse

180 gr. / 54  
120 gr. / 48

### Kalbs-Hacktäschi

mit Morchel-Rahmsauce  
serviert mit Kräuter-Tagliatelle  
und Gemüse

normale Portion 45 (2 Stk.)  
kleine Portion 38 (1 Stk.)

## Mittagsangebot

### Tagessuppe

Mediterrane Tomatensuppe  
mit Rahm & Basilikumöl

9.50

### Tagessalat

Bunter Blattsalat  
an Hausdressing

9.50

### Tages Fleisch

Hausgemachter Rinds-Hackbraten  
an Calvadosjus  
mit Gemüse und Lyoner-Bratkartoffeln

33

### Tages Fisch

Gebratenes Lachsfilet  
an Randensauce  
mit Erbsen und Wildreis

33

### Tages Vegi

Canelloni gefüllt mit Brokkoli & Ricotta  
mit Kräuter-Béchamelsauce  
und Parmesan überbacken

27

### Tages-Dessert

Schokoladen-Tartelette  
mit Vanilleglace

11.50

### Wein-Empfehlung

Mathilde Merlot 2021  
Cantina Blass Astano, Tessin  
8.90 dl / 59 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.