

Klassiker à la Carte

Tomaten-Nektarinen-Salat

mit Burrata, Liebstöckel-Öl
und weissen Balsamico-Perlen

19

Klassisches Rinds-Tatar

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

Vorspeise 26
Hauptgang 43

Orientalische Haferflocken-Tätschli (vegan)

auf Edamame-Peperonigemüse
mit Minze-Gurken-Raita

37

Egli-Knusperli

mit Sauce Remoulade
serviert mit Zitronenreis
und Blattspinat

46.50

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

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

180 gr. / 54
120 gr. / 48

Rinds-Stroganoff

an pikanter Paprika-Sauce
mit Gurkenstreifen, Champignons
und Sauerrahm
Safran-Kräuter-Spätzli und buntem Gemüse

normale Portion 49
kleine Portion 44

Mittagsangebot

Tagessuppe

Weissweinsuppe
mit Rahm und Schnittlauch
9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing
9.50

Tages Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Preiselbeersauce & Zitrone
serviert mit Gurken-Kartoffelsalat
33

Tages Fisch

Gebratene Regenbogen-Forelle
aus Bremgarten
an Limettensauce
mit Cous-Cous Taboulé
33

Tages Vegi

Spätzli-Pfanne
mit Gemüse und Belper-Knolle
26

Tages-Dessert

Aprikosenkuchen mit Vanilleglace
12.50

Wein-Empfehlung

Brüderwerk N°2 2024
Noel & Michel Baumgartner
Tegerfelden
8.90 dl / 59 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.