

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-Hacktätschli

mit Morchel-Rahmsauce
serviert mit Kräuter-Tagliatelle
und Gemüse

normale Portion 45 (2 Stk.)

kleine Portion 38 (1 Stk.)

Mittagsangebot

Tagessuppe

Spargel-Kräutersuppe
mit Rahm & Schnittlauch

9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing

9.50

Tages Fleisch

Ossobuco-Ravioli
serviert auf
Ratatouille und Sbrinz

32

Tages Fisch

Gebratenes Merlanfilet
an Weissweinsauce
mit Salzkartoffeln und Spinat

33

Tages Vegi

Limoncello-Risotto
mit Erbsen, Frühlingszwiebeln,
Mandelblätter und Belper-Knolle

27

Tages-Dessert

Schokoladen-Mousse
mit Mangosorbet

11.50

Wein-Empfehlung

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

Preise inkl. 8.1% MwSt.