

---

# DEGUSTATIONSMENU

---



## Vorspeisen

Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit frischen gebratenen Eierschwämmli

\*\*\*

Kalte Kartoffel-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Croûtons

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

## Hauptgang

Zarte Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer  
serviert mit hausgemachten Spätzli

## Dessert

Panna Cotta mit Mangosauce und Früchten garniert

## Menu komplett, 5-Gänge

**CHF 69.00**

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert  
53.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert  
63.00

Hauptgang und Dessert fix, drei Vorspeisen zur Wahl

---

## Weinempfehlung

### Rotwein:

Portugal  
Alentejo

**Esporão - Reserva Herdade DOC 2016** **dl. 8.00**

Aus den Trauben Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira und Cabernet Sauvignon gekeltert, 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig, weich, gehaltvoll mit langem Abgang

*Unbedingt probieren!*

---

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

---

## VORSPEISEN

---

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	9.50
Caesars Salat an Joghurtdressing mit Brotcroûtons, Ei und geriebenem Hartkäse	14.50
Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit frischen gebratenen Eierschwämmli	17.50
Aargauer BIO Büffel Mozzarella mit Ochsenherztomaten an Olivenöl-Balsamicodressing	17.50
Vitello Tonnato – dünne Kalbfleischscheiben an Thon Sauce mit Salaten garniert	18.50
Vitello Tonnato – <b>grosse Portion als Hauptgang</b>	28.50
Aargauer BIO Büffel Rindstatar mit Toast und Butter	21.50
Aargauer BIO Büffel Rindstatar – <b>grosse Portion als Hauptgang</b>	31.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	18.50
Gazpacho – kalte Tomaten-Gurkensuppe	9.50
Kalte Kartoffel-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Croûtons	10.50
Hausgemachte Rüblicrèmesuppe mit Rahmhaube	11.50

### Vorspeise als Hauptgericht?

Wir verrechnen Ihnen einen Zuschlag von Fr. 6.– für die grössere Hauptgangportion

---

## PASTA, VEGI'S & ASIAGERICHTE

---

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Haselnussbutter	28.50
Penne an Olivenöl mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Feta Käse	26.50
Spaghetti Carbonara an Weissweinhrahmsauce mit Schinken und Eigelb, dazu Reibkäse	26.50
Zitronenrisotto mit marinierten Tandoori Riesencrevetten und Broccoli	27.50
Tagliatelle Nudeln an Kräuterrahmsauce mit frischen Eierschwämmli, dazu Reibkäse	26.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken	26.50

## ASIA STYLE

Gebratene Japanische Udon Nudeln an Soja Ingwer-Sauce mit Rindshuftstreifen und Gemüse	28.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	26.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	28.50
Asiatischer gebratener Reis mit Gemüse, Schinkenstreifen und Omeletten	26.50

## EAST MEETS WEST

In Olivenöl und Knoblauch kross gebratene Riesencrevetten an Chilisauce mit Cherrytomaten, serviert mit Trockenreis	36.50
Riesencrevetten mit Kräuterschaum überbacken, dazu dünne Asianudeln	36.50
Gebratene Loup de Mer Filets mit Olivenöl, dazu Spinat und Bratkartoffeln	34.50
Fischcurry «Bombay Style» an gelber Currysauce mit Asiagemüse, Fischfilets und Crevetten, serviert mit Basmatireis	34.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis	31.50
Pouletbruststreifen an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	28.50
Lammracks mit Kräuterkruste, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	38.50
Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel 150gr an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer serviert mit hausgemachten Spätzli	38.50
Zartes Angus Rindsfilet 180gr. an kräftiger Portweinsauce, serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüse	48.00
Zarte Rindshuftschnitzel mit Café de Paris Kräuterschaum überbacken, dazu Kartoffelgratin und Gemüse	36.50
Kalbsschnitzel mit frischen Eierschwämmli an leichter Rahmsauce serviert mit Tagliatelle Nudeln und Gemüse	36.50
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	35.50

\*\*\*Thun: Philippinen, Kingfish : Neuseeland, Lachs : Norwegen, Crevetten MSC: Vietnam, Loup de Mer: Türkei

\*\*\*Bei allfälligen Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter