

# Menu

Die Fahr-Menükarte am Abend, die kein Hauptgericht aufdrängt, sondern eine Auswahl an Gerichten anbietet, welche nach Lust und Laune kombiniert und bestellt werden können. Ein Genuss für neugierige Esser ...

Wir pflegen eine regionale Küche mit globalen Einflüssen und achten auf eine sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Produkte.

Alle Gerichte werden in kleinen Portionen serviert.

Für den normalen Hunger empfehlen wir drei bis vier Gerichte.  
Sie können jederzeit ein weiteres Gericht nachbestellen.

## *Chefs Menu*

*Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen*




*4 Gang 72 / 5 Gang 85 / 6 Gang 100 / 7 Gang 113*

*Mit Weinbegleitung*


*4 Gang 114 / 5 Gang 134 / 6 Gang 158 / 7 Gang 178*



## Vorspeisen / Hauptgerichte

Ziegenfrischkäse / Orange / Brot / Fenchel   
17

Ofen Gemüse Essenz / Sherry / Schwarzwurzel     
16

Blumenkohl / Mayonnaise / Mole / Schwarzer Sesam     
14

Zwiebel Tarte / Schnittlauch / Sauerrahm   
15

75°C Ei / Topinambur / Kaviar    
19

Kalbs Tatar / Zürcher Art  
28

Risotto / Pilze / Trüffel / Federkohl  

24

Bremgartner Lachsforelle / Honigbrot / Schwein  
lauwarm & gebeizt

19

konfierter Kabeljau / Schwein / Aprikose / Beluga Linsen 

25

Hirsch Pfeffer / Gewürz-Maroni Creme / Quitte Bao Bun

23

Schweizer Rindsfilet / Trüffel Cannelloni / Lauch 

34

Aargauer Wildenten Terrine / Kürbisbrioche / Birnensenf 

16

Trüffel Tagliolini 

28

## Käse und Dessert

Käseauswahl vom Wagen / Früchtebrot / Chutney 

klein 4 Sorten 13 / groß 7 Sorten 18

Banane / Bier Aromen / Zitrone / Schokolade  

15

Kartoffeln süß & knusprig / Birne / Estragon 

16

Sorbets   

grüner Apfel / Mango / Kirsche  
pro Sorte 5