

MENU

SNACKS

GRÜNE TOMATE
COUSCOUS – BASILIKUM – HEFE

RISOTTO
AARGAUER SAFRAN – RÜEBLI – SALBEI

ALPENLACHS
GRÜNES CURRY – ERDNUSS

ERFRISCHUNG

DRY AGED LUMA PORK
AUBERGINE – JOHANNISBEERE – ORIENTALISCH

WURST – KÄSE – SALAT
EMMENTALER – CERVELAT – SCHNITTLAUCH

KIRSCH
BUCHWEIZEN – SAMBIRANO 68% MADAGASCAR

PRALINE

MENU

4 Gänge
130

5 Gänge
150

6 Gänge
170

WEINBEGLEITUNG

4 Gläser
48

5 Gläser
60

6 Gläser
72

MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

BLATTSALAT, HIMBEERE DRESSING, RANDEN, BIRNE, KERNE, CROUTONS 9

GURKENKALTSCHALE 12

HAUPTGERICHTE

KALBSFLANKSTEAK 39
mit lauwarmen Kartoffelsalat, Barbecue Sauce,
Chutney von der gegrillten Peperoni

ALPENLACHS 38
Sommergemüse, Polenta aus frischen Mais
Aargauer Safran Beurre Blanc

KRÄUTERRISOTTO 33
mit Tomate, Burrata, Olive

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN 15
HELDENSTÜCK, SCHLOSS LIESER, MOSEL 2021

ROTWEIN 12
EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder eine Intoleranz haben, bitte Informieren Sie uns! Herkunft von Fleisch und Fisch ist aus der Schweiz.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST