

MENU 

KOHLRABI
GURKEN - JOGHURT - SESAM

RAVIOLI
PILZ - SCHWEIN - ASIATISCH

SAIBLING
STANGENSELLERIE - LIMETTE- KARTOFFEL

ERFRISCHUNG

ALTE KUH «LUMA BEEF»
ZWIEBEL - KAROTTE - FERMENTIERTER KNOBLAUCH

KÄSE «AUSBRECHER»
MANDARINE - NUSS

SCHOKOLADE
CASSIS - CHAMPAGNER

PRALINE

MENU WEINBEGLEITUNG

4 Gänge 4 Gläser
130 60

5 Gänge 5 Gläser
150 75

6 Gänge 6 Gläser
170 90

MITTAG À LA CARTE 

VORSPEISEN

BLATTSALAT - HIMBEERE DRESSING – RANDEN – BIRNE –
KERNE - CROUTONS 9

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSFILET STROGANOFF 44

POULET STROGANOFF 32

Hausgemachte Tagliatelle

ALPENLACHS 34

Aargauer Safran Beurre Blanc - Brioche Knödel - Weisskabis

TRÜFFEL RISOTTO 30

Zwiebelgewächs - konfiertes Eigelb

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN
RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, GRAUBÜNDEN 2019 14

ROTWEIN
EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014 14