

MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

TAGESSALAT	16
SAISONALE SUPPE	14

KALBSTATAR	29
Wasabi – Senf – Sesam	

FLEISCH VOM GREEN EGG

DRY AGED LUMA SCHWEINSKOTELETT	49
SWISS BLACK ANGUS	56

Pommes Frites – Marktgemüse – Chimichurri

FISCH UND VEGETARISCH

ZANDERKNUSPERLI	42
Couscous-Salat – Bimi – Miso Hollandaise	

AARGAUER SAFRANRISOTTO	40
Babaganoush – Peperoni – Käseschaum	

DESSERT

HAUSGEMACHTE GLACE	5
Karotte-Ingwer Vanille Erdbeere Kaffee	

HAUSGEMACHTES SORBET	5
Karotte-Ingwer Himbeere Sanddorn	

HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN	7
Aprikose oder Apfel	

GOURMETMENU

Kreiert von Küchenchef Manuel Steigmeier und seinem Team

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

SNACKS

BROT- UND BUTTERSPIELE	CHF 9
------------------------	-------

JOGHURT	CHF 32
Peperoni – Stangensellerie – Gurke	

BREMGARTNER LACHSFORELLE oder LAUCH	CHF 38
Lauch – Saucisson – Brunnenkresse	

ERFRISCHUNG

SWISS BLACK ANGUS oder AUBERGINE	CHF 40
Valle Maggia Pfeffer – Kartoffeln – Noix Gras	

SCHNEEFLOCKLI	CHF 25
Kernobst – Knäckebrot – Macadamianuss	

KIRSCHEN	CHF 25
Schokolade – Champagner – Frischkäse	

PRALINEN

Menu	CHF 170
Menu mit Auswahl von Käse oder Dessert	CHF 150
Zusätzlicher saisonaler Risottogang	CHF 25

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 8,1% MWST