

Mittwoch, 11. September 2019

Vorspeisen

Zu jedem Tagesgericht servieren wir Ihnen ein
Bunter Saisonsalat oder eine Tomatencremesuppe

Carne Cruda vom Weiderind, Burrata, Oxsenherz Tomate 23

Pazifischer gelbflossen Thunfisch, Melonen Kaltschale 19

Tagesteller

Aargauer Braten, Kräuterjus 20

Rösti Kroketten, glasierte Karotten

Chef Empfehlung

Gebatene Pouletbrust, Kräuterjus 27

Fregola Sarda, Gemüse

Tagesfisch

Gebatenes Aargauer Lachsforellen Filet 39

Fregola Sarda, Gemüse

Vegi

Gebackene Risotto Kugeln, Tomaten Sauce, Basilikum, Pinienkernen 18

Klassiker

Schweins Cordon Bleu Rolle mit Speck und gereiftem Käse 34

Pommes Frites, Gemüse

Rindstatar Platanenhof, Ämme Beck Brot, bunter Salat 21/37

Pommes Frites zusätzlich 3

Bunter Salat mit Gemüse und Nüssen, gebatene Pouletbrust Streifen 19

Mini Tagesdessert

Mascarponecreme mit luftigem Biskuit 6

Mittagsmenü

Burrata, Oxsenherz Tomate, Basilikum, Rohschinken

Gebratenes Junge Bratkartoffel Entrecote vom regionalen Weiderind, Kräuterjus
Fregola Sarda, Gemüse

Mascarponecreme, luftiges Biskuit, frische Beeren

3 Gänge CHF 49

2 Gänge CHF 45

Hauptgang CHF 39

Wein Empfehlung pro Glas

Weisswein: Sauvignon blanc Ribex 2016 6.00
Waadt, Louis Bovard

Rotwein: Torrederos Roble 2016 Tempranillo 6.00
Spanien, Ribera del Duero

Gluschtige Erfrischungen:

Hausgemachter Eistee, Apfelschorle vom Bauernhof, Mangoschorle, Holunder-Zitronen Wasser,
Apfel-Holundercüpli mit oder ohne Alkohol etc...

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Team