

In den alten Mauern des ‹Frieden› gilt das Motto:

«Die Zeit hinter sich lassen und ein paar
schöne Stunden verbringen»

Wir setzen bewusst auf eine kleine Speisekarte, da uns Frische und
Qualität ein grosses Anliegen sind.

Tagesaktuelle Empfehlungen vom Chef geben
wir Ihnen gerne direkt am Tisch bekannt.

Informieren Sie bitte das Servicepersonal, falls Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten haben oder lieber eine kleinere Portion essen.

Wir wünschen Ihnen herzlich en Guete!

Heidi und Fabrice Bischoff

Vorspeisen:

Saisonsalat / Hausdressing Salade de saison / dressing maison	9.00
Grillierte Avocado / Flusskrebs-Cocktail Avocat grillé / cocktail d'écrevisses	18.50
Hausgemachte Foie Gras / Chutney / Brioche Foie Gras de Canard / chutney / brioche	26.00
Tatar vom Aargauer Wasserbüffel / Quinoa / Toast Tartare de buffle d'Argovie / quinoa / toast	23.00
Geschmorte Ofen Zwiebeln / Kräuter Quark Parmaschinken / Parmesan Oignons au four / crème fraîche aux herbes / jambon de parme / parmesan	21.00
Geräucherter Schwertfisch / Jakobsmuschel im Hanfsamen- mantel / Fenchel / Zitronen Mayonnaise Espadon fumé / coquille saint-jacques / graines de chanvre fenouil / mayonnaise au citron	25.00
Kürbis Ravioli / Salsiccia Raviolis à la courge / sugo de salsiccia	22.00

Hauptgänge:

Fleisch :

Iberico Rindsentrecôte von Luma und geschmorte Bäggli **52.00**
weisse Tessiner Polenta / Gemüse

Duo de bœuf / Luma iberico entrecôte et joues braisées
polenta blanche du Tessin / légumes

Rindsfilet Sauce Béarnaise / Kartoffelroulade / Gemüse **57.00**

Filet de bœuf sauce béarnaise / roulades de pommes de terres / légumes

Rindsfiletspitzen Stroganoff / Spätzli / Gemüse **46.00**

Sauté de filet bœuf Stroganoff / spätzli / légumes

Ossobucco alla milanese / Gremolata/ Safranrisotto **47.00**

Gemüse

Ossobucco alla milanese / cremolata / risotto au safran / légumes

Lammracks / Kräuterrahm Sauce / Gnocchi Taler / Gemüse **49.00**

Racks d'agneau / jus aux herbes / galettes de gnocchi / légumes

Fisch:

Eglifilet (200 gr.) nach Müllerinnenart / Zitronen-Buttersauce / Salzkartoffeln / Gemüse **42.00**

Filets de perche meunières / beurre blanc au citron / pommes vapeur légumes

Gedämpfter Kabeljau Royale / Soja-Zwiebel Sauce Venere Reis / Gemüse **45.00**

Cabillaud royale cuit en vapeur / sauce aux soja et oignons rouge riz venere / légumes

Vegetarisch :

Blätterteigkissen mit Pilzen / Venere Reis / Gemüse **31.00**

Feuilleté aux champignons/riz venere /légumes

Quorn-Filet / Sauce Stroganoff / weisse Tessiner Polenta **31.00**

Quorn-Filet / sauce stroganov / polenta blanche du Tessin

Herkunft:

Ente aus FR / Schwein aus CH oder I

Rind aus ESP oder CH oder IRL

Lamm aus IRL / Kalb aus CH

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Desserts:

Lauwarme Tarte Tatin / Kugel Vanille Eis	15.00
Tarte tatin tiède / glace vanille	
Crème brûlée / Absinthe	11.00
Crème brûlée / Absinthe	
Klassisches Mousse au Chocolat Noir	15.00
Mousse au chocolat noir	
Creolisches Bananennougat / Kokosnuss Eis	13.50
Nougat de bananes créole / glace noix de coco	
Hausgemachte Babas in Ruhm / Jamaika Eis	14.50
Babas au rhum maison / glace jamaïka	
Kleine Käsevariation	16.50
Assiette de fromages	