

# Liebe Gäste!

Der Sommer ist da  
und damit auch seine typischen Produkte.

Wir wünschen Ihnen mit unseren Sommergerichten herzlich  
„En Guete“!

## Basilikum-Küche

### **Beschreibung**

Basilikum, Königskraut, Königsbalsam, Bienenweide;  
Von den kleinen Basilikumbüschen werden die hellgrünen und weichen  
Blätter in der Küche verwendet. Auf dem Markt sind meist die grünen Blätter  
zu finden, es gibt jedoch auch roten bis violetten Basilikum. Die  
Basilikumblätter sind glatt länglich, oval und spitz zulaufend,  
der rote krause Basilikum hat gezackte Ränder.

### **Geschichte**

Im Mittelalter war Basilikum so beliebt, dass er den Namen vom Wort  
Basilikon - königlich, erhielt. Die moderne Küche scheint den Basilikum  
erneut entdeckt zu haben. Vorwiegend durch den Einfluss der italienischen  
Küche, wo er auch in den Pesto-Saucen verwendet wird.

## Vorfreuden / Starters

### **Frisch und knackig (vegan)**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
*Green salad with roasted kernels*



11.50

### **Einfach und gut**

Farbenfroher gemischter Salat  
*Mixed salad*



13.50

### **Caesar-Salat mal anders**

Mini-Lattich mit Speck und warmen Parmesanklösschen

*Mini romaine lettuce with bacon and warm Parmesan dumplings*

16.50

Hauptgericht/main dish

26.50

### **Antipasti (vegan)**

Gebackene Antipasti-Ravioli mit Tomatendipp und Salat an Balsamicosauce

*Baked Antipasti ravioli with tomato dip and salad with Balsamico dressing*



16.50

Hauptgericht/main dish

26.50

### **Wrap**

Mit Rauchlachs, Gurke und Dillsauce, begleitet mit Mini-Lattichsalat

*Smoked salmon wrap with cucumber and dill sauce,  
served with a mini romaine lettuce salad*

16.50

### **Caprese**

Aargauer Saporini-Tomätli mit Basilikum,  
Ostschweizer Mozzarella und Aceto Balsamico-Sauce

*Tomatoes with Swiss mozzarella cheese and Aceto Balsamico sauce*



16.50

### **Vitello Tonnato**

Kalte Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Kräutern

*Cold slices of roast veal with tuna sauce, caper apples and herbs*

17.50

Hauptgericht/main dish

32.50

### **Langusten Cappuccino**

Langustensuppe mit gebratenen Riesenkrevettenstückchen

*Spiny lobster soup with fried prawn pieces*

15.50

## Vegi



### **Ravioli**

Sommer-Ravioli an einer Sauce mit Zitrone, Knoblauch und Peterli,  
begleitet von Tomätli

*Summer ravioli with a sauce of lemon, garlic and parsley,  
served with sherry tomatoes*

29.--

### **Quinoa Burger (vegan)**

im Bun mit BBQ-Sauce,  
dazu Coleslaw-Salat, Pommes frites und Trüffelmayonnaise

*Quinoa Burger in a bun with BBQ sauce,*

*served with coleslaw salad, French fries and truffle mayonnaise*

32.--

## Hauptgerichte / main courses

### **Pulled Pork Burger**

im Focaccia-Brot mit BBQ-Sauce, 31.--  
dazu Coleslaw-Salat, Pommes frites und Trüffelmayonnaise  
*Pulled pork in focaccia bread with BBQ sauce,  
served with coleslaw salad, French fries and truffle mayonnaise*

### **Fischers Fritz**

Gebratenes Bremgarter Lachsforellenfilet 44.--  
mit sommerlichen Ravioli und Kefen  
*Bremgarten salmon trout fillet with summer ravioli and snow peas*



### **Flanksteak**

Aufgeschnittenes Kalbsflanksteak mit Kräuterbutter, 41.--  
neuen Bratkartoffeln und Kefen  
*Sliced veal flank steak with herb butter, new fried potatoes  
and snow peas*

### **Wie vom Grossmueti**

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce, Nudeln und Gemüse 38.--  
*Veal meatballs with Champignon cream sauce, noodles and vegetables*

### **Stroganoff-Pasta**

Tagliatelle mit rassisger Stroganoffsauce und Rinds-Entrecôte-Streifen 36.--  
*Tagliatelle with stroganoff sauce and strips of beef entrecôte*

### **Ordensband für tüchtige Köchinnen**

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken 35.--  
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse gross/big 41.--  
*Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese,  
served with french fries and vegetables*

Kalb/veal 46.--  
auch glutenfrei möglich / *gluten free possible*

### **Entrecôte**

mit Café de Paris-Butter, neuen Bratkartoffeln und Gemüse 46.--  
*Entrecôte with Café de Paris butter, roasted potatoes and vegetables*

### **„Zürcher Geschnetzelttes“**

Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons, 44.--  
begleitet von Butterrösti und Gemüse gross/big 48.--  
*Sliced veal "Zurich style" with champignon cream sauce,  
Swiss rösti and vegetables*

### **„Tatar-Beefsteak“**

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach 28.--  
Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter gross/big 36.--  
*Raw minced fillet of beef, served with toast and butter*

## **Sinfonietta in Dessert Dur / Desserts**

<b>“Keis Dessert”</b> Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	8.50
<b>Affogato</b> Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	7.--
<b>Coupe Romanoff</b> Erdbeeren mit Erdbeersauce, Vanilleglace und Rahm <i>Strawberries with sauce, vanilla ice cream and whipped cream</i>	14.50*
<b>Kleine Himbeer-Verführung</b> Himbeeren mit Joghurt und Meringues <i>Raspberries with yogurt and meringues</i>	8.50
<b>Schoggi</b> Warmer Schokoladen Brownie mit Vanilleglace <i>Warm Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream</i>	12.50
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleglace mit warmer Schoggisauce <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce</i>	13.50*
<b>Coupe Hot Berry</b> Vanilleglace mit heissen Waldbeeren <i>Vanilla ice cream with hot wild berries</i>	13.50*
<b>Bananensplit</b> Vanilleglace mit Schoggisauce und Bananen <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas</i>	14.50
<b>Apfelchüechli</b> mit Vanilleglace <i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>	15.50
<b>Eiskaffee</b> Kaffeeglacé mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	12.50
<b>Zwetschgensorbet</b> mit Humbel Vieille Prune <i>Plum sorbet with Humbel Vieille Prune Schnaps</i>	14.--
<b>Birnensorbet</b> mit Humbel Williams <i>Pear sorbet with Williams Schnaps</i>	14.--
<b>Zitronensorbet</b> mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i>	14.--

Alles in CHF inkl. 8.1% MwSt.

## Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

### **Service:**

Mandy Berther  
Danilo Splittgerber  
Susan Strebel  
Noah Klantschnik  
Sonja Pezzuto

### **Reception/Service:**

Melanie Ohms

### **In Ausbildung:**

Livia Schmid, 1. Lehrjahr

### **Küche:**

Dario Mikulic, Küchenchef  
Christian von Gunten  
Sohaila Haidari  
Beat Rügger

Kanen Pathmaraj Nadarajah

### **In Ausbildung:**

Joshua Boniver, 2. Lehrjahr  
Nhut Nguyen, 1. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

## Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachsforelle / Saibling	Schweiz, Bremgarten
Lachs	Norwegen
Rinds-Entrecôte	Brasilien
Riesenkrevetten	Krista Black-Tiger, Vietnam

Hausbrot	Schweiz Bäckerei Stutz Unterlunkhofen
Tafelbrötli	Schweiz Bäckerei Stutz Unterlunkhofen
Backwaren	Schweiz Fredy's Baden

## Unsere Lieferanten

Kaffee	Graf, Baden
Fisch	Comestibles, Bianchi, Zufikon
Getränke	Familie Schürmann, Wohlen
Bio Eier	Familie Hafner, Berikon
Schnittlauch	Familie Baur, Berikon
Gemüse	Welti, Engros-Markt, Zürich

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter