

## **Veronika, der Lenz ist da!**

Die Sonne scheint,  
die Knospen öffnen sich - der Frühling macht Appetit auf  
frisches Gemüse, kombiniert mit feinem Fisch und Fleisch.

Nach dem Motto "Frühlingserwachen" gilt es, die müden Geister  
der kalten Jahreszeit mit leichtem Essen zu vertreiben.

## Menü

Marinierte Pouletfilet-Spiesschen mit rassischer Erdnuss-Sauce  
und asiatischem Gurkensalat  
*Marinated chicken skewer with peanut sauce and Asian cucumber salad*



Bärlauchcrèmesuppe mit Crème Fraîche und Croûtons  
*Wild garlic cream soup with crème fraîche and croutons*



Aufgeschnittenes Rindsflanksteak mit Kräuterbutter,  
begleitet von neuen Bratkartoffeln und Blattspinat  
*Sliced beef flank steak with herb butter,  
new fried potatoes and leaf spinach*

oder / or

Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce, Nudeln und buntem Gemüse  
*Escalopes of veal with a sauce of morels, noodles and vegetables*

oder / or

Gebrautes Bremgarter Lachsforellenfilet mit Thymianbutter und Zitronenrisotto  
*Swiss salmon trout fillet with thyme butter and lemon risotto*



Warmer Quarkauflauf mit Rhabarber und Himbeersorbet  
*Warm curd cheese soufflé with rhubarb and raspberry sorbet*

Menu Fr. 78.--  
Ohne Suppe / *without soup* Fr. 68.--

## Vorfreuden / starters

### **Frisch und knackig**

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

Fr. 11.50

### **Einfach und gut**

Farbenfroher gemischter Salat  
*Mixed salad*

Fr. 13.50

### **Asiatisch**

Marinierte Pouletfilet-Spiesschen mit rassisger Erdnuss-Sauce  
und asiatischem Gurkensalat

Fr. 17.50

*Marinated chicken skewer with peanut sauce and Asian cucumber salad*

### **Der Klassische**

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons

Fr. 16.50

*Lamb's lettuce with hard boiled eggs, bacon and croûtons*

### **Märlhaft**

Tatar von hausgeräuchtem Lachs und Avocado mit Crème Fraîche

Fr. 17.50

*Tatere of home smoked salmon and avocado with crème fraîche*

### **Aus dem Wald**

Bärlauchcrèmesuppe mit Crème Fraîche und Croûtons

Fr. 11.50

*Wild garlic cream soup with crème fraîche and croutons*

### **Langusten Cappuccino**

Aromatische Langustensuppe mit Krevettenstückchen

Fr. 15.50

*Spiny lobster cream soup with pieces of prawns*

## Vegi und Fisch / vegi and fish

### **Triangoli**

Spargel-Triangoli an Spargelsauce mit getrockneten Tomaten und Rucola  
*Asparagus triangoli with asparagus sauce, sun-dried tomatoes and rocket*

Fr. 29.--

### **Der Bündner und das Meer**

Kräuter-Quark-Pizokels mit Gemüse und gebratenen Krevetten

Fr. 41.--

*Herb and quark «pizokels» with vegetables and fried prawns*

Ohne Krevetten / *without prawns*

Fr. 29.--

### **Walliser Eglifilets Loë**

Gebatene Eglifilets mit Mandelbutter, dazu Bratkartoffeln und Blattspinat  
*Fried perch fillets with almond butter, roasted potatoes and spinach leaves*

Fr. 46.--

### **Fischers Fritz**

Gebatenes Bremgarter Lachsforellenfilet mit Thymianbutter  
und Zitronenrisotto

Fr. 44.--

*Swiss salmon trout fillet with thyme butter and lemon risotto*

## Aktuelles

### **Filet**

Schweinsfiletmedaillons mit Morchelsauce, Fr. 41.--  
Bärlauchspätzli und grünen Spargeln  
*Pork fillet medallions with morel sauce, wild garlic spaetzle and green asparagus*

### **Flanksteak**

Aufgeschnittenes Rindsflanksteak mit Kräuterbutter, Fr. 41.--  
neuen Bratkartoffeln und Blattspinat  
*Sliced beef flank steak with herb butter, new fried potatoes and leaf spinach*

### **Saftiges vom Schwein**

Grand Cru Schweins-Kotelett mit Schwarte aus dem Ofen Fr. 42.--  
mit süss-salziger Speck-Vinaigrette, Parmesanrisotto und Gemüse  
*Grand cru pork chop with rind from the oven  
with sweet and salty bacon vinaigrette, parmesan risotto and vegetables*

### **Frühlingserwachen**

Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce, Nudeln und buntem Gemüse Fr. 44.--  
*Escalopes of veal with a sauce of morels, served with noodles and vegetable*

### **Filet**

Pouletbrust-Schnitzel mit Boursinsauce, feinen Nüdeln und grünem Spargel Fr. 39.--  
*Chicken breast schnitzel with boursin sauce, fine noodles and green asparagus*

## Thai-Currys

**Kiew Warn** Grünes Curry mit Thai-Auberginen, Basilikum und Zitronengras  
*Green curry with Thai-aubergines, basil and lemongrass*

**Paneng** Paneng Curry mit Erdnüssen, Lytchees und Thai-Basilikum  
*Paneng curry with peanuts, lytchees and Thai-basil*

- Pouletbruststreifen / *sliced chicken* Fr. 42.--
- Krevetten / *prawn* Fr. 46.--
- Rindshuftstreifen / *beef steak strips* Fr. 46.--
- Engel Tofu / *Tofu (vegan)* Fr. 26.--
- Gemüse / *vegetable (vegan)* Fr. 26.--

**Zu diesen Curry-Gerichten servieren wir Jasminreis**  
*All Currys are with Jasmine rice*

## Klassiker / classics

### **Wie vom Grossmueti**

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce, feinen Nudeln und Gemüse Fr. 36.--  
*Veal meatballs with Champignon cream sauce, noodles and vegetables*

### **Ordensband für tüchtige Köchinnen**

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken Fr. 34.--  
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse gross/big Fr. 41.--  
*Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese, Kalb/veal Fr. 48.--*  
*served with french fries and vegetables* auch glutenfrei möglich

### **Zürcher Geschnetzeltes**

Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons, Fr. 44.--  
begleitet von Rösti und Gemüse gross/big Fr. 49.--  
*Sliced veal "Zurich style" with champignon cream sauce,*  
*Swiss rösti and vegetables*

### **„Tatar-Beefsteak“**

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach Fr. 26.--  
Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter gross/big Fr. 36.--  
*Raw minced fillet of beef, served with toast and butter*

### **Kalbsleberli vom Feinsten**

Kalbsleberstreifen mit Schalotten, Salbei, getrockneten Tomaten Fr. 44.--  
und Rotweinjus, dazu Butterrösti und Gemüse Fr. 49.--  
*Sliced calf's liver with red wine-sauce, dried tomatoes, gross/big*  
*Swiss rösti and vegetable*

## Sinfonietta in Dessert Dur / desserts

<b>“Keis Dessert”</b> Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	Fr. 7.50
<b>Warme Verführung</b> Warmer Quarkauflauf mit Rhabarber und Himbeersorbet <i>Warm curd cheese soufflé with rhubarb and raspberry sorbet</i>	Fr. 14.50
<b>Affogato</b> Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	Fr. 7.--
<b>Frühlingsduft</b> Holunderblüten-Panna Cotta mit Himbeersorbet <i>Elderflower panna cotta with raspberry sorbet</i>	Fr. 14.50
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleglace mit warmer Schoggisauce <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce</i>	Fr. 13.50*
<b>Coupe Henry</b> Vanilleglace mit Ananasstückchen und Eierlikör <i>Vanilla ice cream with pineapple pieces and egg liqueur</i>	Fr. 13.50*
<b>Coupe Hot Berry</b> Vanilleglace mit heissen Waldbeeren <i>Vanilla ice cream with hot wild berries</i>	Fr. 13.50*
<b>Bananensplit</b> Vanilleglace mit Schoggisauce und Bananen <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas</i>	Fr. 14.50
<b>Apfelchüechli</b> mit Vanilleglace <i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>	Fr. 15.50
<b>Eiskaffee</b> Kaffeeglace mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	Fr. 12.50
Hausgemachtes <b>Caramelköppli</b> mit Schlagrahm <i>Crème caramel with whipped cream</i>	Fr. 9.50

Alles inkl. 8.1% MwSt.

## Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

### **Service:**

Mandy Berther  
Danilo Splittgerber  
Patricia Abrecht  
Susan Strebel  
Noah Klantschnik

### **Küche:**

Dario Mikulic, Küchenchef  
Matteo Haas, Sous Chef  
Christian Hainz  
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

### **Reception/Service:**

Melanie Ohms

### **In Ausbildung:**

### **In Ausbildung:**

Fabienne Hammer 2. Lehrjahr

Alina Wertli 3. Lehrjahr

Jérôme Schwarz 2. Lehrjahr

Javier Gonzales 1. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

## Unsere Lieferanten und Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Reh	Österreich
Lachsforelle / Saibling	Schweiz, Bremgarten
Egli	Schweiz, Valperca La Perche Loë, Wallis
Black Tiger	ASC-Zertifiziert, Vietnam

Hausbrot	Untertürkheim, Schweiz
Tafelbrötli	Untertürkheim, Schweiz
Butterzopf	Schweiz
Gipfeli	Schweiz
Semmel	Schweiz
Tessinerbrot	Schweiz
Kartoffelbrötchen	Deutschland
Laugensadwich	Lichtenstein
Glutenfreie Brötchen	Schweiz
Toastbrot	Schweiz
Plunder Gebäck	Dänemark

### **Lieferanten**

Kaffee	Graf, Baden
Gemüse	Wolti, Engros-Markt, Zürich
Fisch	Comestible, Bianchi, Zufikon
Brot	Bäckerei Stutz, Untertürkheim
Getränke	Familie Schürmann, Wohlen

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter.