

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

Rauchlachstatar mit Dill und kleinem Orangensorbet
Smoked salmon tartar with dill and a small orange sorbet



Bärlauchsuppe mit Crème-Fraîche und Croûtons
Wild garlic soup with crème fraîche and croutons



Schweinsfiletmedaillons mit Sherrysauce, Bärlauchspätzli und Gemüse
Pork fillet medallions with sherry sauce, wild garlic spaetzle and vegetables

oder / or

Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce, Nudeln und buntem Gemüse
Veal escalope with morel cream sauce, pasta and vegetables

oder / or

Gebratenes Bremgarter Saiblingsfilet mit Thymianbutter, Zitronenrisotto und Spargeln
Fried Suisse char fillet with thyme butter, lemon risotto and asparagus



Zitronentarte mit Himbeeren
Lemon tart with raspberries

Menu: Fr. 84.--

Ohne Suppe / *without soup*: Fr. 75.--

Vorfreuden / starters

Frisch und knackig

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
Green salad with roasted kernels



11.50

Einfach und gut

Farbenfroher gemischter Salat
Mixed salad



13.50

Der Klassische

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons
Lamb's lettuce with hard boiled eggs, bacon and croûtons

15.50

Märlihaft

Rauchlachstatar mit Dill und kleinem Orangensorbet
Smoked salmon tartare with dill and a small orange sorbet

17.50

Frühlingshaft (vegan)

Knusprige Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce
und Blattsalat an Sesamdressing
Crispy spring rolls with sweet chili sauce and leaf salad with sesame dressing



16.50

Aus dem Wald

Bärlauchsuppe mit Crème-Fraîche und Croûtons
Wild garlic soup with crème fraîche and croutons



11.50

Langusten Cappuccino

Aromatische Langustensuppe mit Krevettenstückchen
Spiny lobster cream soup with pieces of prawns

15.50

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*



29.--

WOK (Vegan)

Asiatisches Wok-Gemüse mit Reismudeln, Tofu und Sesam
Asian wok vegetables with rice noodles, tofu and sesame
-mit Knusper-Kevetten / *with crispy crevettes*



29.--

36.--

Fischers Fritz

Gebratenes Bremgarter Saiblingsfilet mit Thymianbutter,
Zitronenrisotto und Spargeln
Swiss char fillet with thyme butter, lemon risotto and asparagus



44.--

Aktuelles

Filet

Schweinsfiletmedaillons mit Sherrysauce,
Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse 44.--
Pork fillet medallions with morel sauce, wild garlic spaetzle and vegetables

Edel

Rindsfilet mit Cognac-Crème fraîche-Sauce,
Kartoffelstampf und Blattspinat 49.--
*Beef fillet with cognac crème fraîche sauce,
mashed potatoes and spinach leaves*

Saftiges vom Schwein

Grand Cru Schweins-Kotelett mit Schwarte aus dem Ofen
mit süss-salziger Speck-Vinaigrette, Parmesanrisotto und Frühlingsgemüse 39.--
*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 Frühlingsgemüse 44.--
Escalopes of veal with a sauce of morels, noodles and vegetables

Thai-Currys

Kiew Warn

Rassiges grünes Curry mit Thai-Auberginen, Basilikum und Zitronengras
Green curry with Thai aubergines, basil and lemongrass

- Pouletbruststreifen / *sliced chicken* 49.--
- Rindsfiletstreifen / *beef fillet stripes* 46.--
- Engel Tofu / *Tofu (vegan)*  26.--
- Gemüse / *vegetable (vegan)*  26.--

Zu diesen Curry-Gerichten servieren wir Jasminreis
Served with Jasmine rice

Klassiker / classics

Wie vom Grossmueti

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

Ordensband für tüchtige Köchinnen

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken 34.--
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse gross/big 41.--
Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese, Kalb/veal 47.--
served with french fries and vegetables auch glutenfrei möglich

Zürcher Geschnetzeltes

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

Pfändli

Grand Cru Rinds-Entrecôte im Pfändli mit Kräuterbutter gratiniert 52.--
Begleitet von Pommes frites und Gemüse
Beef entrecôte in a pan, gratinated with homemade herb butter,
served with french fries and vegetables

„Tatar-Beefsteak“

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach 26.--
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

“Keis Dessert”	7.50
Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	
Affogato	7.--
Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	
Raffiniert	13.50
Zitronentarte mit Himbeeren <i>Lemon tart with raspberries</i>	
Schokoladentraum	13.50
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace <i>Warm chocolate tartlet with vanilla ice cream</i>	
Coupe Danemark	13.50*
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce</i>	
Coupe Henry	13.50*
Vanilleglace mit Ananasstückchen und Eierlikör <i>Vanilla ice cream with pineapple pieces and egg liqueur</i>	
Coupe Hot Berry	13.50*
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren <i>Vanilla ice cream with hot wild berries</i>	
Bananensplit	14.50
Vanilleglace mit Schoggisauce und Bananen <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas</i>	
Apfelchüechli mit Vanilleglace	15.50
<i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>	
Eiskaffee	12.50
Kaffeeglace mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	

Alles in CHF 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
Christian Hainz
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception:

Melanie Ohms

In Ausbildung:

Fabienne Hammer 3. Lehrjahr

In Ausbildung:

Jérôme Schwarz 3. Lehrjahr
Javier Gonzales 2. Lehrjahr
Joshua Boniver 1. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

Unsere Lieferanten und Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet, Poularde	Schweiz
Lachsforelle / Saibling / Egli	Schweiz, Bremgarten
Black Tiger	ASC-Zertifiziert, Vietnam
Hausbrot	Unterlunkhofen, Schweiz
Tafelbrötli	Unterlunkhofen, Schweiz
Butterzopf	Schweiz
Gipfeli	Schweiz
Semmel	Schweiz
Tessinerbrot	Schweiz
Brötchen	Schweiz
Burger Bun	Schweiz
Glutenfreie Brötchen	Schweiz
Toastbrot	Schweiz

Lieferanten

Kaffee	Graf, Baden
Gemüse	Wolti, Engros-Markt, Zürich
Fisch	Comestible, Bianchi, Zufikon
Brot	Bäckerei Stutz, Unterlunkhofen
Getränke	Familie Schürmann, Wohlen
Bio Eier, Chicken Nuggets	Bio Hof Familie Hafner, Berikon
Schnittlauch	Familie Baur, Berikon

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter.