

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.*

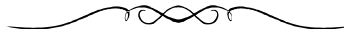
*Und auch unsere beliebten Thai-Gerichte bringen frische Aromen
und würzige Leichtigkeit auf den Teller – perfekt für den Frühling.*

Menü

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



Beriker Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons
Wild garlic cream soup with croutons



Paneng Curry mit Rinds-Entrecôte-Streifen und Jasminreis (mittelscharf)
Paneng curry with beef entrecote strips and Rice

oder / or

Kalbs-Bärlauch-Saltimbocca mit Risotto und buntem Gemüse
Veal and wild garlic saltimbocca with risotto and vegetables

oder / or

Gebratenes Bremgarter Lachsforellenfilet mit Spargel-Triangoli,
und Rahmspinat mit Tomaten
*Fried salmon trout fillet with asparagus triangoli
and creamed spinach with tomatoes*



Erdbeeren mit Joghurtmousse und Knusper-Nüssen
Strawberries with yoghurt mousse and crunchy nuts

Menu 84.--

Ohne Suppe / without soup 75.--

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

Der Klassische

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

16.50

Pho Pia Thord (vegan)

Frühlingsröllchen mit Sweet-Chilisauce und asiatischem Gurkensalat
Spring rolls with sweet chili sauce and Asian cucumber salad



16.50

Gai Satay

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

17.50

Gung Chup

Krevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chilisauce
und asiatischem Gurkensalat
Crispy shrimps with sweet chili sauce and Asian cucumber salad

16.50

Suppen / Soups

Frühlingserwachen

Beriker Bärlauchcremesuppe mit Croûtons
Wild garlic cream soup with croutons



12.50

Langusten Cappuccino

Langustensuppe mit gebratenen Riesenkrevettenstückchen
Spiny lobster soup with fried prawn pieces

15.50

Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Pouletbruststreifen, Pilzen,
Kaffirlimonen und Limettensaft
Coconut milk soup with chicken breast strips, mushrooms, kaffir lime and lime juice

14.50

Vegi und Fisch / Vegi and fish

Triangoli

Spargel-Triangoli begleitet von Rahmspinat mit Tomaten
Asparagus triangoli and creamy spinach with tomatoes

29.--

Fischers Fritz

Gebratenes Bremgarter Lachsforellenfilet mit Spargel-Triangoli und Rahmspinat mit Tomaten
Fried salmon trout fillet with asparagus triangoli and creamy spinach with tomatoes



44.--

Hauptgerichte / Main courses

Wie vom Grossmuetti

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

38.--

Ordensband für tüchtige Köchinnen

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse
Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese, served with french fries and vegetables

gross/big

34.--

41.--

Kalb/veal

46.--

auch glutenfrei möglich / *gluten free possible*

Rib-Eye

Rinds-Rib-Eye-Steak mit Café de Paris-Butter, neuen Bratkartoffeln und Gemüse
Beef rib-eye steak with Café de Paris butter, new roasted potatoes and vegetables

46.--

Frühlings-Saltimbocca

Kalbs-Bärlauch-Saltimbocca mit Risotto und buntem Gemüse
Veal and wild garlic saltimbocca with risotto and vegetables

44.--

„Zürcher Geschnetztes“

Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons, begleitet von Butterrösti und Gemüse

gross/big

44.--

48.--

Sliced veal "Zurich style" with champignon cream sauce, Swiss rösti and vegetables

Höhenflug

Poulardenbrust gefüllt mit Bärlauch und Mozzarella, dazu Risotto und Gemüse
Chicken breast stuffed with wild garlic and mozzarella, served with risotto and vegetables

39.--

„Tatar-Beefsteak“

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter
Raw minced fillet of beef, served with toast and butter

gross/big

26.--

36.--

Thai-Corner

Ped Pad Khing (leicht scharf)

Entenbruststreifen gewürzt mit Ingwer, Peperoni, Ananas und Chilischoten
Strips of duck breast with ginger, peppers, pineapple and chili

45.--

Gai Pad Nam Prik Pow

Im Wok gebratenes Gemüse mit Pouletstreifen, Maiskölbchen und Nüssen
Asian wok vegetable with chicken slices, corn and nuts

41.--

Loog Wha Pad Prig

Kalbfleischstreifen mit Thai-Basilikum, Gemüse, Bambussprossen und Shi-Takepilzen an Sojasauce
Sliced veal with Thai basil, vegetables, bamboo sprouts, Shi-Take-mushrooms and Soja sauce

46.--

Neua Pad Nam Man Hoy (leicht scharf)

Rinds-Entrecôte-Streifen mit Cashewnüssen, Gemüse, Knoblauch und Chili-Sojasauce

46.--

Beef entrecote strips with cashew nuts, vegetables, garlic and chilli-soya-sauce

Currys

Unsere Currys werden mit der jeweiligen Currypaste, Kokosnussmilch und den entsprechenden Zutaten frisch zubereitet.

Our curries are freshly prepared with the respective curry paste, coconut milk and the appropriate ingredients

Massaman (leicht scharf)

Gelbes Curry mit Peperoni, Frühlingszwiebeln und Tomaten
Yellow curry with peppers, spring onions and tomatoes

Kiew Warn (mittel scharf)

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

Paneng (mittel scharf)

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

Ped (scharf)

Rotes Curry mit Bambussprossen, Thai-Basilikum und Chili
Red curry with bamboo sprouts, Thai basil and chili

Pouletbruststreifen / *strips of chicken breast*

42.--

Krevetten / *prawn*

46.--

Rinds-Entrecôte-Streifen/ *Beef entrecôte strips*

46.--

Entenbruststreifen / *strips of duck breast*

44.--

Engel Tofu / *Tofu (vegan)*

28.--

Gemüse / *vegetable (vegan)*

28.--



Zu diesen Gerichten servieren wir Jasminreis und asiatisches Gemüse aus dem Wok
All Curry main dishes are with Jasmine rice and Asian wok vegetable

Sinfonietta in Dessert Dur / Desserts

“Keis Dessert” Kleine Dessert-Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	8.50
Affogato Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	7.--
Erdbeer Erdbeeren mit Joghurtcrème und Knusper-Nüssen <i>Strawberries with yogurt cream and crunchy nuts</i>	13.50
Coupe Danemark Vanilleglace mit warmer Schoggisauce <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce</i>	13.50*
Coupe Hot Berry Vanilleglace mit heissen Waldbeeren <i>Vanilla ice cream with hot wild berries</i>	13.50*
Bananensplit Vanilleglace mit Schoggisauce und Bananen <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas</i>	14.50
Apfelchüechli mit Vanilleglace <i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>	15.50
Eiskaffee Kaffeeglace mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	12.50
Zwetschgensorbet mit Humbel Vieille Prune <i>Plum sorbet with Humbel Vieille Prune</i>	14.--
Birnensorbet mit Humbel Williams <i>Pear sorbet with Williams Schnaps</i>	14.--
Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i>	14.--

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 Rüegger

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
Hausbrot	Schweiz Bäckerei Stutz Unterlunkhofen
Tafelbrötli	Schweiz Bäckerei Stutz Unterlunkhofen
Backwaren	Schweiz Fredy's Baden
Rinds-Rib-Eye	USA,
Rinds-Entrecôte	Cassino Rinds Entrecôte Australien Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Wild	Österreich

Unsere Lieferanten

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

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter