

SIGN

eat & drink



SPEISEKARTE

Sommersaisonkarte

Überbackene Black Tiger Crevetten – 2 Stück/4 Stück B **24.50/31.50**

Überbackene Garnelen auf einem Spinatbett

Pochierte Black Tiger Crevetten – 2 Stück/4 Stück B **24.50/29.90**

Pochierte Krevetten auf Pappa al Pomodoro und Basilikum Espuma

Black Tiger Crevetten – 2 Stück/4 Stück B **24.50/29.50**

Kurz mit Chili und Knoblauch im Olivenöl gebraten

Sommer-Rindstatar (ca. 70g) C, G, N **24.50**

Rindstatar mit Zwiebelkerne, Spargel-Chicorée, Oliven, Kapern und knusprigem Hausbrot

 **SIGN Quinoa-Turm** F, H, P **26.50**

Mit pikantem Gemüse und Joghurtsauce

 **Chicorée-Salat** E **23.50**

Mit Birnen, Haselnüssen und Radieschen

 **Burrata mit Tomaten-Variation und Basilikum Espuma** G **18.50**

Eine andere Art Caprese

Vitello Tonnato C, G, D **28.50**

Klassik trifft Saison

Wurstkäsesalat mit Lioner & Goldinger Gourmet Käse G

Mit Rösti **24.50**

Mit Hausbrot **19.50**

Die kultige Rostbratwurst «Wiedikerli» vom Schwein (ca. 160g) mit gemischtem Marktsalat **24.50**

St. Galler Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce **24.50**

Serviert mit einem frischen Salat oder Rösti

SIGN Rindsentrecôte (ca. 200g) G **51.50**

Mit Pastinaken-Variation, Tapioca Chips und Tonkabohnensauce

Thunfischsteak (ca. 150g) D **48.50**

Mit Blumenkohlcreme, Pak Choi und Kartoffelkonfit

Marcos grünes Thaicurry

Mit Kokosnusscreme, Kefirblättern, Ingwer, Koriander, Limetten, verschiedenem Gemüse und duftendem Basmatireis. Mild in der Basis, die Schärfe darf nach Belieben selber dazugegeben werden.

 **Vegi** **25.30**

Poulet **29.50**

Crevetten (4 Stück) D **32.50**

Unsere Klassiker «SIGN isch fein»

Tradition trifft meinen Weg – I do it MyWay. Geniessen Sie die SIGN Klassiker von asiatisch bis zur Grossmutterküche, verfeinert mit einem Hauch von Marcos kreativem Touch.

Vorspeisen

Allerlei

Black Tiger Crevetten – 2 Stück/4 Stück B **24.50/31.50**
Kurz mit Chili und Knoblauch im Olivenöl gebraten.

SIGN Rindstatar C, G, M **21.50**
Aus feinsten Huft und frisch mit unserer Hausmischung zubereitet. Serviert mit knusprigem Buttermast oder Hausbrot und separat Zwiebeln, Kapern und Essiggurken dazu. Schärfe ganz nach Ihrem Geschmack wählbar.

Salate

*Mit hausgemachter französischer oder Italienischer Sauce.
Dazu Schnittlauch, Croutons und Kerne Mix nach Wahl.*

 **Blattsalat** **10.80**
Diverse Blattsalate

 **Kleiner gemischter Salat** L **8.50**
«Marco's Liebling» (kein Blattsalat, saisonal)

 **Gemischter Salat** L **12.90**
Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, Kabis, Sellerie und Blattsalat (saisonal)

 **SIGN Caprese** G **17.20**
Geschälte Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumgulli

Gönnen Sie sich ein gutes Glas Wein im SIGN.

Eine hervorragende Auswahl haben wir auch im Offenausschank. Jedes feine Essen wird durch einen guten Tropfen Wein abgerundet. Geniessen Sie eine sehr schöne Auswahl an offenen Weiss- und Rotweinen, oft sogar in Magnum Qualität. Begeben Sie sich auf eine wahrhafte Gaumenreise durch die Schweiz, Italien und Spanien. Unser Personal informiert Sie gerne über unseren aktuellen Monatswein oder empfiehlt Ihnen einen Wein ganz nach Ihrem Geschmack.

Hauptgänge

Fitnesssteller

Mit hausgemachter französischer oder Italienischer Sauce. Dazu Schnittlauch, Croutons und Kernemix nach Wahl sowie hausgemachte Kräuterbutter oder Sauce Tartar

Pouletbrust **26.30**

Aus dem Aargau

Chicken Nuggets A, C, G **28.40**

Hausgemacht und frisch zubereitet aus ganzer Pouletbrust

Schweinepaillard klein/gross **28.40/32.50**

Saftig und fein gewürzt

Kalbpaillard klein/gross **35.60/44.80**

Saftig, leicht rosa gebraten, mit Zitrone und Olivenöl

Fisch Chnusperli A, D **27.30**

Frischer Fisch, knusprig ausgebacken im Proseccoteig

SIGN Salatteller C, G, L **24.70**

Gemischter Salat mit Hüttenkäse, Trutenaufschnitt, Avocado und gekochtem Ei

Caesar-Salat A, G **27.30**

Mit saftiger Pouletbrust, Parmesansplitter, Speckstreifen, Croutons und hausgemachter Parmesansauce mit einem Hauch von Knoblauch

SIGN Rindstatar C, G, M **33.50**

Aus feinsten Huft und frisch mit unserer Hausmischung zubereitet. Serviert mit knusprigem Buttertoast oder Hausbrot und separat Zwiebeln, Kapern und Essiggurken dazu. Schärfe ganz nach Ihrem Geschmack wählbar.

Nach Wahl verfeinert mit:

Cognac Remy Martin VSOP **5.50**

Single-Malt-Whisky Lagavulin (rauchig) **7.50**

Calvados Boulard **5.50**

SIGN Highlights

Unser kleines Restaurant hat sich darauf spezialisiert, die uns bekannten Speisen – jeweils mit SIGN aufgeführt – neu zu interpretieren, zu verfeinern und mit dem gewissen Etwas aufzupeppen. Viel Freude beim Geniessen.

SIGN Schnitzel «Figlmüller Art»

Saftiges Schweins- oder Kalbsschnitzel, geklopft und in knuspriger Panko Panade ausgebacken.

«Für dä Gluscht» Klein (ca. 100g) – Schwein/Kalb	A, C, G	23.20/29.90
«Zum satt si» Mittel (ca. 170g) – Schwein/Kalb	A, C, G	27.50/36.50
«Für en Bäre hunger» Gross (ca. 300g) – Schwein/Kalb	A, C, G	40.50/46.50

SIGN Cordon Bleu spezial

Saftiges Schweins- oder Kalbsschnitzel, geklopft und in knuspriger Panko Panade ausgebacken, gefüllt mit köstlichem Raclette Käse aus einer kleinen Käserei (auch scharf erhältlich) und herrlichem, gekochtem Schinken.

«Zum Satt si» Mittel (ca. 220g) – Schwein/Kalb	A, C, G	26.50/38.50
«Für en Bäre Hunger» Gross (ca. 400g) – Schwein/Kalb	A, C, G	42.50/51.50

SIGN Rindsfilet Stroganoff

Kurz gebratene, mit Vodka flambierte Filetwürfel, in einer rassigen und hausgemachten Paprikasauce, mit Champignons, Peperonistreifen und Essiggurken, mit einem Tupfen Sauerrahm oben drauf

G 44.30

SIGN Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb

Kurz gebratene Kalbshuftstreifen mit frischen Champignons, an einer feinen, hausgemachten Rahmsauce mit frischen Kräutern und einem Schlagrahmhäubchen

G 41.00

SIGN Rindsentrecôte ab 2 Personen (ca. 400g)

Geniessen Sie unser vielgerühmtes Entrecôte vom Wagen ab 2 Personen. Wir versprechen Ihnen, Sie werden das unvergleichlich saftige und zarte Prachtstück mit jedem Bissen ein bisschen mehr lieben. Serviert mit Café de Paris, buntem Allerlei, Gemüse und einer Beilage nach Wahl.

G 103.00

SIGN Rindsfilet Special

Wahlweise mit grüner Pfefferrahmsauce, Whiskyrhamsauce, diversen Steaksaucen oder Kräuterbutter, fast alles hausgemacht

G

Lady cut	ca. 120g	42.50
Gentleman cut	ca. 200g	51.00
Master cut	ca. 250g	59.50
Auf Wunsch	pro 50g mehr	8.50

Takeaway – 20% Rabatt

Möchten Sie unsere feinen Speisen Zuhause oder im Geschäft geniessen. Gerne gewären wir Ihnen auf alle Speisen einen Rabatt von 20% wenn Sie es mitnehmen.

Pimp your SIGN Burger A, C, G, L, N

Unsere handgemachten Buns von den Baking Chefs sind ohne Konservierungsstoffe, dazu die hausgemachten Pattys aus besten Zutaten, serviert mit diversen Saucen wie Ketchup, Mayo, BBQ oder pikanter bis zu sehr scharfer Steaksauce.

Wähle dein Bun:

- Klassisches Brioche Bun
- Vollkorn Bun
- Geröstetes Zwiebel Bun
- Rosmarin Bun
- Parmesan Bun
- Vegan Bun

SIGN Rindsburger (180g) 27.50

Saftiges, leicht rosa gebratenes Rindfleisch Patty mit frischen Salatgurken, Blattsalat, Tomaten, Coleslaw

SIGN Kalbsburger (160g) 28.50

Saftiges Kalbfleisch Patty mit pikantem Zwiebelconfit, Joghurt, Blattsalat und Tomaten

SIGN Pouletburger (160g) 26.50

Saftige Pouletbrust (normal oder crispy) geschnitten mit frischen Salatgurken, Blattsalat, Tomaten, Coleslaw, leichtem Frischkäse und einer pikanten Avocado-creme

SIGN Beyond Burger (vegetarisch) 27.50

Saftiges Beyond Patty mit frischen Salatgurken, Blattsalat, Tomaten und Coleslaw

SIGN Veganburger 27.50

Saftiges Beyond Patty, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Ketchup und einer pikanten Avocado-creme

SIGN Beilagen

Das Thema Food Waste ist uns ein grosses Anliegen. Sollten Sie einen Nachschlag bei den Beilagen wünschen, erhalten Sie diesen natürlich umsonst. Danke für Ihre aktive Mithilfe gegen Food Waste.

Leckere Kohlenhydrate A,E,G 4.50

Knusprige Pommes Frites oder Pommes Allumettes, Pommes Dauphin, leichte Salzkartoffeln, duftende Bratkartoffeln mit Zwiebeln, frische feine oder breite Nudeln, lockerer Basmatireis, leicht gebutterter Trockenreis und hausgemachte gebratene Butterspätzli

Natürlich können auch die Beilagen des jeweiligen Tagesmenüs oder Monats-Specials bestellt werden.

Bekömmliches Gemüse 5.50

Saisonales Mischgemüse, glasierte Karotten und saftiger Blattspinat

Exotisch, asiatisch und traditionell

SIGN Gelbes Thai-Curry

Hausgemachtes gelbes Curry, mit Kokosnusscreme, Kefirblättern, Ingwer, Koriander, verschiedenem Gemüse und duftendem Basmatireis

✓ **Vegi** **25.30**

Poulet **29.40**

Crevetten (4 Stück) D **29.80**

SIGN Hörnli & Gehacktes A, C, G **27.50**

Schweizer Hörnli mit Kalbsgehacktem an leichter Rahmsauce mit etwas Sherry und frischen Kräutern, dazu traditionell Apfelmus und am Tisch frisch geriebene Belper Knolle für den vollendeten Genuss.

SIGN Hacktäschli Grossmutter Art A, C **29.50**

Zwei Kalbshacktäschli an würziger Bratensauce mit Pommes Dauphin

FrISCHE Pasta

Alle unsere Teigwaren werden von einer Freundin ganz frisch in Ihrem Unternehmen produziert. Der Qualitätsanspruch ist so hoch, dass man diese Pasta als hausgemacht bezeichnen könnte.

Spaghettini, feine oder breite Nudeln

mit der Sauce Ihrer Wahl A, C

Unser hausgemachter Tomatensugo aus ausschliesslich natürlichen Zutaten wird mit viel Liebe über 5 Stunden geköchelt und mit vielen frischen Kräutern und bestem Olivenöl verfeinert.

✓ **Tomatensauce** A, C **22.20**

Arrabiata A, C **22.50**

Rindsbolognese A, C **24.70**

Kalbsragout mit Rahmsauce A, G **24.70**

✓ **Spinat Ricotta Ravioli** A, C, G **26.80**

Drei frische riesige Spinat-Ravioli aus zartem Teig, serviert mit einer köstlichen Nussbutter und frischen Cherrytomaten

Fleischdeklaration

Rindfleisch: Schweiz (Keller)
 Rinderfilet: Schweiz (Keller)
 Kalbfleisch: Schweiz (Keller)
 Schwein: Schweiz (Keller)
 Poulet: Schweiz (Keller)
 Tagesfisch: Auf Anfrage (Bianchi)



A: Glutenhaltiges Getreide
 B: Krebstiere
 C: Eier
 D: Fisch
 E: Nüsse

F: Sojabohnen
 G: Milch (Laktose)
 H: Schalenfrüchte (Nüsse)
 L: Sellerie
 M: Senf

N: Sesam
 O: Schwefeldioxid und Sulfite
 P: Lupinen (Hülsenfrüchte)
 R: Weichtiere

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

SIGN

eat & drink



MENU

Summer Saison Menu

Baked Black Tiger prawns – 2 piece/4 piece	B	24.50/31.50
Baked prawns on spinach		
Poached Black Tiger prawns – 2 piece/4 piece	B	24.50/29.90
Poached prawns on Pappa al Pomodoro and basil espuma		
Black Tiger prawns – 2 piece/4 piece	B	24.50/29.50
Shortly fried with chilli and garlic in olive oil		
Summer beef tatar (approx. 70g)	C, G, N	24.50
Beef tatar with onion core, asparagus chicorée, olives, capers and crispy home-made bread		
 SIGN quinoa tower	F, H, P	26.50
With spicy vegetables and yogurt sauce		
 Chicorée salad	E	23.50
With pears, hazelnuts and radishes		
 Burrata with tomato variation and basil espuma	G	18.50
A different kind of Caprese		
Vitello Tonnato	C, G, D	28.50
Classic meets season		
Sausage-cheese-salad with Lioner & Goldinger gourmet cheese ...	G	
With «Rösti»		24.50
With home-made breat		19.50
The iconic pork sausage «Wiedikerli» (approx. 160g) with a mixed market salad		24.50
«Olma Bratwurst» with onion sauce		24.50
Served with a fresh salad or «Rösti»		
SIGN beef entrecote (approx. 200g)	G	51.50
With parsnip variation, Tapioca chips and tonka bean sauce		
Tuna steak (approx. 150g)	D	48.50
With cauliflower cream, Pak Choi and potato confit		
Marco's green Thai curry		
With coconut cream, kefir leaves, ginger, coriander, limes, various vegetables and fragrant basmati rice. Mild base, can be spiced as hot as desired.		
 Veggie		25.30
Chicken		29.50
Prawns (4 piece)	D	32.50

Our classics «SIGNificantly fine»

Tradition meets my path – I do it MyWay. Enjoy the SIGN classics from Asian to grandmother's kitchen, refined with Marco's creative touch.

Starters

Starter pot-pourri

Black Tiger prawns – 2 piece/4 piece B **24.50/31.50**
Shortly fried with chilli and garlic in olive oil.


SIGN beef tatar C, G, M **21.50**
Freshly prepared from finest beef loin, seasoned with our own spice blend.
Served with crispy butter toast or home-made bread and extra onions, capers and gherkins. Spiced to your individual taste.

Salads

With home-made French or Italian sauce. Optionally served with chives, croutons and seed mixture.

 **Leaf lettuce** **10.80**
Various leaf lettuce

 **Small mixed salad platter** L **8.50**
«Marco's favourite» (without leaf lettuce, seasonal)

 **Mixed salad** L **12.90**
Cucumbers, tomatoes, corn, carrots, cabbage, celery and leaf lettuce (seasonal)

 **SIGN Caprese** G **17.20**
Peeled tomatoes with buffalo mozzarella and basil topping

Treat yourself to a good glass of wine at the SIGN.

We also offer an excellent selection of open wines. Delicious food is perfectly rounded off with a glass of fine wine. Enjoy our large selection of white and red wine by the glass, often even in Magnum quality. Embark on a true palatal journey through Switzerland, Italy and Spain. Our waiters will gladly advise you about our current wine of the month or recommend a wine to your individual taste.

Main courses

Fitness platter

With home-made French or Italian sauce. Optionally served with chives, croutons, seed mixture and home-made herb butter or tartar sauce

Chicken breast **26.30**

From the Canton of Aargau

Chicken Nuggets A, C, G **28.40**

Home-made and freshly prepared from whole chicken breast

Pork paillard (thin pork slices) **28.40/32.50**

Succulent and finely seasoned

Veal paillard (thin veal slices) **35.60/44.80**

Succulent, medium roasted with lemon and olive oil

Crispy fish A, D **27.30**

Fresh, crispy fish fried in beer batter

SIGN salad platter C, G, L **24.70**

Mixed salad with shepherd's cheese, turkey cold-cuts, avocado and boiled egg

Caesar salad A, G **27.30**

With juicy chicken breast, Parmesan chips, bacon strips, croutons and home-made Parmesan sauce with a hint of garlic

SIGN beef tatar C, G, M **33.50**

Freshly prepared from finest beef loin, seasoned with our own spice blend.

Served with crispy butter toast or home-made bread and extra onions, capers and gherkins. Spiced to your individual taste.

Optionally refined with:

Cognac Remy Martin VSOP **5.50**

Single-Malt-Whisky Lagavulin (smoky) **7.50**

Calvados Boulard **5.50**

SIGN Highlights

Our small restaurant specialises in the reinterpretation, refinement and enhancement of well-known dishes – always marked with our SIGN. Enjoy your meal!

SIGN Schnitzel (bread-crumbed and fried escalope) «Figmüller style»

Succulent pork or veal escalope, beaten, baked in crispy Panko crumbs.

«A treat for your appetite» small (approx. 100g) – pork/veal ... A, C, G **23.20/29.90**

«Satisfy your hunger» medium (approx. 170g) – pork/veal ... A, C, G **27.50/36.50**

«For the ravenously hungry» large (approx. 300g) – pork/veal ... A, C, G **40.50/46.50**

SIGN Cordon Bleu special

Succulent pork or veal escalope, beaten and baked in crispy Panko crumbs, stuffed with delicious raclette cheese from a small cheese dairy (also available spicy to hot) and excellent cooked ham.

«Satisfy your hunger» medium (approx. 220g) – pork/veal ... A, C, G **26.50/38.50**

«For the ravenously hungry» large (approx. 400g) – pork/veal ... A, C, G **42.50/51.50**

SIGN beef fillet stroganoff G **44.30**

Shortly fried fillet cubes flambéed with vodka, in a racy home-made sweet-pepper sauce, with mushrooms, peperoni strips and gherkins, topped with a dash of sour cream

SIGN Zurich-style veal stew G **41.00**

Shortly roasted veal loin strips with fresh mushrooms, served with a fine, home-made cream sauce with fresh herbs topped with a dash of whipped cream

SIGN beef entrecote for 2 people (approx. 400) G **103.00**

Enjoy our much-praised beef entrecote from a trolley for 2 people.

We promise you that it will be succulent and tender. You will love it a little bit more with every bite. Served with Café de Paris, vegetables and a side dish of your choice.

SIGN beef fillet Special G

Optionally with green pepper cream sauce, whisky cream sauce, various steak sauces or herb butter, almost everything is home-made

Lady cut approx. 120g **42.50**

Gentleman cut approx. 200g **51.00**

Master cut approx. 250g **59.50**

On request for every additional 50g **8.50**

Takeaway – 20% discount

Would you like to enjoy our fine food at home or at work? It is our pleasure to offer you 20% discount on all take-away meals.

Pimp your SIGN Burger A, C, G, L, N

Our handmade buns from the Baking Chefs are without preservatives. Additionally Home-made patties made from prime ingredients, served with various sauces including ketchup, mayonnaise, BBQ sauce or spicy to hot steak sauce. Optionally in brioche (French bun) or whole-wheat bun.

Choose your bun:

- Classic Brioche bun
- Whole-wheat bun
- Roasted onion bun
- Rosemary bun
- Parmesan bun
- Vegan bun

SIGN beef burger (180g) 27.50

Succulent, medium roasted beef patty with fresh cucumbers, leaf lettuce, tomatoes, coleslaw

SIGN veal burger (160g) 28.50

Succulent veal patty with spicy onion confit, yogurt, leaf lettuce and tomatoes

SIGN chicken burger (160g) 26.50

Succulent chicken breast (normal or crispy) cut with fresh cucumbers, leaf lettuce, tomatoes, coleslaw, light cream cheese and spicy avocado cream

SIGN Beyond Burger (vegetarian) 27.50

Succulent Beyond patty with fresh cucumbers, leaf lettuce, tomatoes and coleslaw

SIGN Vegan burger 27.50

Succulent Beyond patty with leaf lettuce, tomatoes, onions, ketchup and spicy avocado cream

SIGN side dishes

The issue of food waste is of utmost importance to us. Second servings of the side dishes are of course offered free of charge. Thank you for your active cooperation against food waste.

Delectable carbohydrates A,E,G 4.50

Crispy French fries or Allumette potatoes (shoestring potatoes), Dauphin fries (crispy potato puffs), light boiled potatoes, aromatic fried potatoes with onions, fresh fine or wide noodles, fluffy basmati rice, lightly buttered dry rice and home-made fried butter «Spätzle» (Swabian butter pasta)

Of course, you can also order the side dishes of the respective daily menu or monthly special.


Light vegetables 5.50

Seasonal mixed vegetables, glazed potatoes and juicy leaf spinach

Exotic, Asian and traditional

SIGN yellow Thai curry

Home-made yellow curry, with coconut cream, lime leaves, ginger, coriander, various vegetables and fragrant basmati rice



 Veggie	25.30
Chicken	29.40
Prawns (4 piece) D	29.80
SIGN Hörnli (pasta) & mince A, C, G	27.50
Swiss pasta with veal mince and light cream sauce with a splash of sherry, served with fresh herbs, traditional apple sauce and freshly grated «Belper Knolle» cheese at the table for the final touch.	
SIGN Bernese grandma-style meatballs A, C	29.50
Two veal meatballs with spicy gravy and Dauphin fries (crispy potato puffs)	

Fresh pasta

*All our pasta products are freshly prepared by a friend at her company.
The high quality standard allows that this pasta can be described as home-made.*

Spaghettini, fine and wide noodles with sauce of your choice

Our home-made sugo (tomato paste) from exclusively natural ingredients is cooked with lots of love for more than 5 hours and with many fresh herbs and best-quality olive oil.

 Tomatensauce A, C	22.20
Arrabiata	22.50
Bolognese	24.70
Veal ragout with cream sauce	24.70
 Spinach Ricotta Ravioli A, C, G	26.80
Three fresh giant spinach ravioli from tender dough, served with a light nut butter and fresh cherry tomatoes	

Meat declaration

Beef:	Switzerland (Keller)
Beef fillet:	Switzerland (Keller)
Veal:	Switzerland (Keller)
Pork:	Switzerland (Keller)
Poultry:	Switzerland (Keller)
Fish of the day:	On request (Bianchi)



A: cereals containing gluten	F: soybeans	N: sesame
B: crustaceans	G: milk (lactose)	O: sulphur dioxide and sulphites
C: eggs	H: edible nuts	P: lupines (legumes)
D: fish	L: celery	R: molluscs
E: nuts	M: mustard	

Please contact our waiters in case you have any questions.