zum einstieg

potage du jour - vegi — 13.5

Tagessuppe, der Service gibt gerne Auskunft
soup of the day, the service will be happy to provide information

laitue - vegi — 16.5

Baby-Lattich mit Vinaigrette, Parmesan & Cashew Crunch
baby lettuce, vinaigrette with parmesan & cashew crunch

mâche — 18.5

Nüssli Salat aus dem Aargau mit Ei & Speck an Französischer Sauce
lamb lettuce with egg & bacon and french dressing

crevettes — 24.5 (6 Stk) / 38.5 (10 Stk)

mit Knoblauch, Peperoncini & Olivenöl
spicy prawns with garlic, chilli & olive oil

caramelle - vegi — 22.5

hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Ricotta Füllung auf Crème-verde & Parmesan Espuma
home made ravioli with porcini-ricotta filling on green mash & parmesan espuma

Bitte beachten:
bei Bestellung einer Vorspeise ohne anschliessenden
Hauptgang, wird ein «Couvert» von CHF 6.0 verrechnet

zum hauptgang

aubergine - vegi 36.5

panierte Aubergine auf Tomatenragout
breaded aubergine on tomato ragout

poisson 42.5

gebratener Wolfsbarsch an Weisswein-Dill Sauce auf Blattspinat
seard seabass with white wine-dill sauce on spinach

stroganoff 48.5

gebratene Rinderfiletstücke mit Essiggurken, Peperoni & Thymianrahm, serviert mit Spätzli
seared beef cubes with pickles, bell pepper & thyme cream, served with spaetzle

foie de veau 38.5

in Butter gebratene Kalbsleber mit Kräutern, Schalotten & Jus, dazu Rösti
veal liver, seared in butter with herbs, onions & jus, roesti

entrecôte 200gr 44.5

vom Rind mit grüner Pfeffersauce & Kartoffel-Mille Feuille
beef entrecote with green pepper sauce & potato mille-feulle

- Möchten Sie dazu noch ein Markknochen ? +8.0
- *would you like to add a bone marrow?*

zusätzliche beilagen 7.5

Pommes Frites
Kartoffel Mille-Feulle
Spätzli
Rösti
Tagesgemüse

Hausspezialität / signature dish

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Gerne versuchen wir auf Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Sollten diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein, haben sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen servieren.

zum ausklingen lassen

sorbet 13.5
Tagessorbet, hausgemacht (Spirituose dazu +3.50)
sherbet of the day, home made (

eiskaffee 13.5
crémiger Eiskaffee mit Kirsch & Schlagrahm
smooth iced-coffee with kirsch & whipped-cream

mousse au chocolat 13.5
Chef Hamdi's Schoggimousse auf Cacao-Crumble & Schlagrahm
chef hamdi's chocolate mousse on cacao crumble & whipped cream

affogato 9.5
Vanilleeis mit Espresso von «Café Noir»
vanilla ice cream with espresso from "Café Noir"

pain perdu 13.5
armer Ritter, Fotzelschnitte... oder einfach Brot-Pudding mit Vanilleeis
bread-pudding with vanilla ice-cream

tarte tatin (12min) 15.5
caramelisierter Apfelkuchen mit Sauerrahm Glacé
caramelized apple tart wit sour cream ice cream

warum auch nicht?

portwein 20 7cl 18.0
Taylor`s Porto Tawny 20 years

portwein 50 7cl 38.0
Taylor`s Porto Tawny 50 years

récolte d'or sauternes 2022 10cl 16.0
Semillon, Sauvignon blanc

êra moscato passito 25cl 33.0
Moscato

cognac, grappas und vieles mehr auf der spirituosenkarte

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt