



## Zum Ässe

Amuse Bouche

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei und knusprigen Brotstreifen an

Kürbiskern-Dressing

\*\*\*

Käsefondue (Moitié – Moitié) mit  
Silberzwiebeln, Cornichons und Brot

\*\*\*

Zitronen-Meringue Tartelette auf Mango-  
Passionsfrucht-Spiegel

Preis pro Person CHF 63.00

## Zum Trinke

### Apéro und Warmhalter

1 dl Prosecco VIVO	9.50
10 cl Sanbitter	5.50
Aperol Spritz oder Maracuja Spritz	13.00
2 dl hausgemachter Glühwein	9.50
2 dl Orangenpunsch (ohne Alkohol)	7.00
2 cl Kirsch Fassbind	9.50

### Mineralwasser / Softgetränke

75 cl Lenzburger Wasser mit / ohne Kohlesäure	9.00
50 cl Lenzburger Wasser mit / ohne Kohlensäure	6.50
33 cl Süßgetränke	5.00

### Bier

33 cl Feldschlösschen Hopfenperle	5.00
33 cl Feldschlösschen alkoholfrei	5.00

### Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso	4.50
Kaffeeschnaps (Zwetschge, Träsch)	6.00
Tee	4.80

### Weissweine

Aigle Les Plantailles, Waadt	8.00
Chasselas	56.00
Timo Vermentino Salento IGP, Italien	7.50
Vermentino	47.00

### Rotweine

Rubin Schinznacher Pinot Noir, Aargau	7.00
Blauburgunder	49.00
Tutto A Posto, Toscana IGT, Italien	8.00
Sangiovese   Merlot   Cabernet Sauvignon	56.00
Duas Quintas Reserva	12.00
Ramos Pinto, Porto, Portugal	79.00
Touriga Nacional   Touriga Franca   Tinta Barca	