

## Kitchen Talk

### Vorspeisen:

- Freiland Nüsslisalat serviert mit gebratenen Kalbmilken  
an feinem Himbeer- Nussdressing 18.00
- Ravioli mit Steinpilzfüllung (Pasta Ines Basel)  
serviert mit Salbeibutter und Parmesan 23.00
- Freiland Nüsslisalat mit lauwarmen frischen Waldpilzen und Möhliner Wachtelei  
an feinem Himbeer - Nussdressing serviert 19.00
- Feine Magdener Gutedel- Weissweinsuppe mit Gemüsebrunoise  
serviert mit der Riesencrevette 12.00
- Feine Entenleber (F) sautiert  
Serviert mit raffiniertem ertem Mango-Chutney, Toast und Butter 28.00

### Weinempfehlung rot

Magdener „Cru Bernhard“ 2023 Reblage „Lanzenberg“, Auslese dl / 7.00

Diese Aargauer Rarität ist durch die Auslese der besten Pinot Noir Trauben mit den höchsten Oe aus dem Rebberg der Hanglage „Lanzenberg“ in Magden vinifiziert worden!

## Kitchen Talk

### Hauptspeisen:

#### ■ Schweizer Kalbssteak zart gebraten

an Morchel Rahmsauce mit Cognac, Gemüsegarnitur und Butternudeln 56.00

#### ■ Cordon bleu FLAMENCO

Mit scharfem Chorizzo, Chili, Peperoni und Raclettekäse gefüllt

Gemüsegarnitur und Regio Pommes frites 39.50

Vom Kalb 49.50

#### ■ Lammrückenfilet mit duftender Kräuterkruste IRL

an Portweinsauce

Bouquet von frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin 48.50

#### ■ Zarte Würfeli vom Schweizer Weiderind „Stroganoff“

an Paprika- Cognac Rahmsauce mit Gurken und Champignons

Mit Reis 49.00

### Weinempfehlung rot

**Amaranta Montepulciano d'Abruzzo Typ Rotwein** dl / 9.50

I – Italien Herkunft Produzent Tenuta Ulisse

Klassifikation DOP Traubensorte Montepulciano

AbruzzenRegionLuca Maroni 99/100

Jahrgang 2022Beschrieb / Charakter

Komplexe und grosszügige Nase von Aromen von Pflaumen, Kirschkonfitüre und Tabaknoten. Am Gaumen ausgewogen und komplex mit gefälligen, gut eingebundenen Tanninen