

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 erstem 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, Gemüse garnitur und Butternudeln 56.00

✚ Cordon bleu FLAMENCO

Mit scharfem Chorizzo, Chili, Peperoni und Raclettekäse gefüllt

Gemüse garnitur 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

Abruzzo Region Luca Maroni 99/100

Jahrgang 2022 Beschrieb / Charakter

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