

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“ 2022 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!

« Al-Ria» Reserva Vinho Regional Algarve 2016 - Casa Santos dl / 9.50

Der Al-Ria ist ein Wein mit verspielten violetten Tönen. Das Aroma strotzt vor schwarzen Früchten
und mit einem Hauch von Gewürzen. Vinho Regional Algarve.

Kitchen Talk

Hauptspeisen:

Schweizer Kalbssteak zart gebraten

an Morchelrahmsauce 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