

Klassiker

Gemüsewrap ^{G,L,V}

Eisbergsalat, Crème fraîche, Avocado, Bergkäse, Salsa, Salatbouquet 24

Kalbs-Cordon bleu (180g) ^{G,L,E}

Gefüllt mit Bauernschinken, Bergkäse, frisches Marktgemüse und Pommes frites 49

Beef Brisket Sandwich ^{G,L,E}

Im Smoker langsam gegarte Rinderbrust (200g) fein aufgeschnitten in einem Bun, Balsamicomayonnaise, saisonaler Salat, Tomate, karamellisierten Balsamicozwiebeln und Emmentaler 34

Rindsburger (25 Minuten) ^{G,L}

Saftiger hand- und hausgemachter Burger (300g), hausgemachte BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebelringe, Gewürzgurke, Käse, krosser Pancetta, Steak Fries und erfrischende Salate 38

Rindstatar (15 Minuten) ^{G,E,V}

Von Hand grob geschnittenes Rindfleisch (160g) mit Salz, Cayennepfeffer, Stundenei, Alpkaviar und Toast 45



Saisonales Angebot

**Terroirküche
Alpencuisine**

Saisonales Angebot & Specials

Vorspeisen

Thunfischtatar klassisch ^{G,F,S} mit frittierten Kapern, Frühlingszwiebeln, mit Salz, Cayennepfeffer, Toast	23
Marinierter Gemüsesalat ^V Mozzarella, Gartengurke, Tomaten und Rübli	14
Grünpargelsuppe mit Malz ^{G,L,V}	15
Hausgeräuchertes Wildentenbrust mit Avocados	18

Pasta

Hausgemachte Quarkpizokel ^{G,L,E,V} Buttermilch, Alpkäse, Jungspinat und Cherrytomaten	39
Hausgemachte Spargelravioli ^{G,L,E,V} Tomaten, Champignons und Parmesan	36

Hauptspeisen

„Suure Mocke“ von der Rehkeule ^{G,L,E} Preiselbeerjus, Bärlauchspätzle und Spargelgemüse	58
Zanderfilet gebraten ^{F,L,K} Junge Kartoffeln, Hummer-Beurre blanc und Gemüse der Saison	54
Duo vom Lamm ^L Wurzelgemüse, junge gebratene Kartoffeln und Zwiebelcreme	54
Stroganoff «Klassisch» ^L neue Kartoffeln und saisonales Gemüse	58

Steakempfehlung

Entrecôte vom Wasserbüffel (250g) ^L Beilagen: Steak Fries, Grillgemüse, Café de Paris	69
---	----

Fleisch- und Fischlos

Karottentatar ^{F,V,G,L} von Aargauer Rübli, mit Salz, Cayennepfeffer, Toast	18
Frühlingsrisotto mit saisonalem Gemüse ^{V,L}	38
Falafelbällchen ^{V,G,L} auf rassisger Tomatensauce, Gemüse	28

Dessert

Crème Catalan ^{E,L,V} mit Walliser Aprikosen	19
Tiramisu ^{E,G,L,V} mit Aargauer Erdbeeren	18

Degustationsmenu

2 Gänge	70
3 Gänge	90
4 Gänge	110
5 Gänge	120

Herkunftsnachweis:

Fisch: Seen und Flüsse aus der Schweiz
Fleisch & Geflügel: aus der Schweiz

Allergene:

E: Eier
F: Fisch
G: Gluten
K: Krebstiere
L: Laktose
N: Erdnüsse/Nüsse
S: Soja
V: Vegetarisch
W: Weichtiere