

Vorspeisen und Salate

*Frühlingshafter Blattsalat mit gehobelten Radiesli,
Tomaten, gerösteten Kernen, Croutons und Gartenkresse* 10.50 CHF

*Gemischter Frühlingssalat mit gehobelten Radiesli,
Tomaten, Croutons und Gartenkresse* 12.50 CHF

*Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons
oder Vegi Alternative* 17.50 CHF
15.00 CHF

*Rindstatar mit hausgemachten Crostini
mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert* 70g 25.00 CHF
mild, pikant, so richtig scharf 140g 35.00 CHF

*Tatar von gebeiztem Schweizer Alpenlachs
mit Sauerrahm, Rande und Apfel* 70g 25.00 CHF
und hausgemachten Crostini 140g 35.00 CHF

*Kreative Spinatwaffel mit eingelegten Gemüsen,
Kräutern, Frischkäse und Salatblättern* 19.50 CHF

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit gehacktem Ei 11.50 CHF

*Konzentrierte Essenz vom Freilaufhuhn
mit Gemüse und Flädli* 11.50 CHF

Vegetarisch

*Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo,
Nudeln und Ratatouille* 30.50 CHF

*Bärlauchrisotto mit gebackenen Austernseitlingen,
Frühlingsgemüse und Käsechips* 29.00 CHF



Heimischer Fisch

<i>Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli mit Sauce Tartar, Kräuterreis und frischem Gemüse</i>	<i>36.00 CHF</i>
<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Randen-Weissweinsauce, Bärlauchpastarisotto und Wurzelspinat</i>	<i>42.00 CHF</i>
<i>Dickes Stück vom Skreifilet (Wanderkabeljau) mit Bärlauchsauce, Risotto und Randengemüse</i>	<i>44.00 CHF</i>

Fleisch

<i>Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce, Butternudeln und Grünspargelgemüse</i>	<i>36.00 CHF</i>
<i>Sautiertes Rindsfiletmedaillon (180g) mit Bärlauchbutter, Morchelrahmsauce, Pommes Williams und Frühlingsgemüse</i>	<i>52.00 CHF</i>
<i>Rosa gebratene Rindsfiletwürfel Bärlauchsauce, Butternudeln und Grünspargelragout</i>	<i>45.00 CHF</i>
<i>Siggenthaler Rehburger mit Raclettkäse, Preiselbeeren, Speck, Rotkabis und Süsskartoffelspalten</i>	<i>32.00 CHF</i>
<i>Rosa gegartes Lammnierstück (180g) mit Bärlauchkruste, Rotweinjus, Weissweinsrisotto und Frühlingsgemüse</i>	<i>44.00 CHF</i>



Hirschen-Klassiker

*Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel
mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt
Pommes Frites und Frühlingsgemüse* 37.00 CHF

*Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
mit Butterrösti* 42.50 CHF

*Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce
mit Butterrösti* 40.50 CHF

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites 29.50 CHF

*Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
und Butterrösti* 23.50 CHF

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

*Chateau Briand (200 gr. p.P) mit Sauce Bearnaise,
in zwei Gängen serviert
Beilagen nach Wahl oder Sie lassen sich von unserer Küchencrew
kreativ überraschen.*

CHF 59.50 p.P.



Unser Abend Geniesser Menü

Mo-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

☆☆☆☆

*Kreative Spinatwaffel mit gebeizten Lachs,
eingelegten Gemüsen, Kräutern, Fischkäse und Salatblättern*

25.00 CHF

☆☆☆☆

Bärlauchcremesuppe mit Lauchstroh und Wachtelei

15.00 CHF

☆☆☆☆

*Zweierlei vom heimischen Rind
(rosa gegarte Nuss und geschmorte Kinnbacke) mit Barolojus,
Kartoffel-Schnittlauchmousseline und Frühlingsgemüse*

46.00 CHF

☆☆☆☆

Warmer Rhabarbercrumble mit Joghurtglace

15.00 CHF

Menü: 98.00 CHF

*Gerne bieten wir Ihnen eine passende Weinbegleitung
zu den Vor- und Hauptspeisen an
zum Preis von 29.00 CHF pro Person.*

