

Winter-Spezialitäten

von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo



Vorspeisen

Aargauer Rüblicrème-Suppe VEGI Mit Ingwer, Rahm und pochierten Peperoni-Würfeln	11.50
Nüsslisalat «Mimosa» VEGI Mit Ei und Croûtons	13.50

Hauptgänge

Cotoletta alla Milanese Paniertes Schweinskotelette mit Safran-Risotto	37.00
Surf'n'Turf – Rinds-Filet mit Crevette Mit Bratkartoffeln und Gemüse	49.00
Bauernbratwurst geschnitten mit Orecchiette Vom Kirchdorfer Störmetzger Josi Meier mit Stängelkohl an Salbeibutter	26.00
Polenta an Pilzrahmsauce VEGI Mit Gemüse, Mangold und Pecorino	23.00
Burrata mit Lachs-Tatar An Granatapfel-Dressing, Toast-Brot	29.00
Steinpilz-Agnolotti an Kräutersauce VEGI Mit Baumnüssen und Birnenstücken	26.00
Entenbrust an Orangen-Sauce Mit Weisswein-Risotto und Gemüse	39.00

Desserts

Coupe Nesselrode		14.00
Vermicelles, Meringue, Vanille-Glacé, Schlagrahm		+3.50
Portion Vermicelles mit Meringue-Splitter und Schlagrahm	mit Kirsch dazu	9.50
Mini-Vermicelles im Glas mit Meringue-Splitter und Schlagrahm		6.50
Wiener Kaiserschmarrn Mit Vanille-Glacé, Schlagrahm		12.50
Waffeln lauwarm mit Vermicelles Mit Vanille-Glacé, Schlagrahm, Schoggisauce		12.50