

Mittagskarte

Wochenmenü

Inkl. Tagessuppe oder Blattsalat

Bulgur Mit Curryschaum, griechischem Yoghurt und geröstetem Gemüse	24.50
Bratwurst vom Kräuterschwein mit Zwiebelsauce, Rösti und Marktgemüse	28.50
Gebrautes Felchen Filet mit Butternudeln, Beurre Blanc und Broccoli.	38.50

Salate

Dressings nach Wahl: Hausdressing oder Italienisch

Blattsalat Grün	9.50
Gemischter saisonaler Salat	14.50

À la carte

Rindsleber-Geschnetzeltes	32.50
an Madeira-Jus und frischen Kräutern, mit Rösti und Gemüse.	
Vegetarisches Gemüse-Tatar	22.50 /
mit Hüttenkäse, eingelegtem und geröstetem Gemüse auf Blattsalat.	
	34.50
Tatar vom Aargauer Wasserbüffel	28.50 /
Mit verlorenem Bio-Ei, geröstetem und eingelegtem Gemüse auf Blattsalat. 70g /	
	140g
	44.50
Cordon bleu vom Kräuterschwein	38.50
gefüllt mit Bündner Bergkäse, Kräutern und Schwarzwälder Landrauchschinken, mit Pommes Frites und glasiertem Marktgemüse.	
Egli-Knusperli	38.50
an hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelstampf.	

Desserts

Mittagsdessert

Vanille Glace	12.50
mit Schokolade und Beeren	
Variation vom Käse	16.50
Warmer Apfelstrudel	16.50
Mit Vanille-Glace.	
Dekonstruierte Rüebl-Torte	16.50
Variation Schwarzwälder	16.50

Glace

Einzelne Kugeln 5.50 — mit Rahm +1.50

Vanille · Erdbeere · Fior di Latte · Walnuss · Karamell · Mokka · Schokolade · Passion-Mango · Zitrone