

Saisonmenu

Carpaccio vom marinierten Forellenfilet mit Stangenselleriesalat an Limetten-Senfmarinade

Carpaccio de filet de truite marinée à la salade de cèleri en branches, sauce de citron vert et moutarde
Carpaccio of marinated trout fillet with branch celery salad, lime-mustard-sauce



Karotten-Kokossuppe mit Ingwergschaum

Crème de carottes et noix de coco à la mousseline au gingembre
Carrot coconut creamsoup with ginger foam



Aargauer Saiblingsfilet von der Fischzucht Bremgarten auf Linsen-Kürbis-Eintopf mit Pilzen

Filet de l'omble-chevalier de l'Argovie sur potée de lentilles, potiron et champignons
Char filet from Argovia on stew of lentils, pumpkin and mushrooms

oder

ou/or

Gebratenes Apfelschweinsfilet vom Thurgauer Bettenhof an Apfel-Holundersauce mit Portwein, Kräuter-Kartoffelstampf und Mini Patisson

Filet de porc „pommé“ de Thurgovie sauté, sauce aux pommes, sureau et porto
pureé de pomme de terre aux fines herbes et mini patisson
Sautéed fillet of apple-pork from Thurgovie, sauce of apple, elder and port wine
mashed potatoes with herbs and mini patisson



Weisses Schokoladenmousse mit Mandarinsorbet Pistazien-Macarons und Haselnusscrumbles

Mousse au chocolate blanc au sorbet mandarin, macarons de pistache et crumbles de noisette
White chocolate mousse with mandarin sorbet, pistachio macaron and hazelnut crumbles

76.00