

Speisekarte Rheinterrasse

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Sprossen

Salade verte aux pousses
Leaf salads with sprouts

8.50

Kleiner gemischter Salat

Salade mêlée / mixed salads

10.50

Salat-Bowl mit Eisbergsalat...

Coupe de laitue Iceberg / bowl with iceberg lettuce

...wählen Sie dazu Ihre Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Avocado, Orange und Sonnenblumenkerne

& avocat, orange et graines de tournesol / avocado, orange and sunflower seeds

20.00

& Rauchlachsstreifen und Radieschen

& lanières de saumon fumé et radis
& smoked salmon stripes and radish

22.00

& gebratenen Pouletbruststreifen, knusprigem Speck und Croutons

& Émincé de poulet sauté, lard et croûtons
& sautéed chicken breast slices, bacon and croutons

26.00

& drei gebratene Riesenkrevetten, Nektarine und Melone

& trois crevettes géantes sautées, nectarine et melon
& three sautéed jumbo shrimps, nectarine and melon

30.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Tomate-Basilikum-Vinaigrette

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou vinaigrette aux tomates et basilic
Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or tomato-basil-vinaigrette

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
Vitello Tonnato – kalter Kalbsbraten an cremiger Thunfischsauce	18.00	23.00
Vitello tonnato – tranches de rôti de veau froid à la sauce crème au thon Vitello tonnato – fine slices of cold roast veal with creamy tuna sauce		
Marinierte Filets vom jungen Hering mit Gurken-Apfelsalat an Crème fraîche	18.00	23.00
Filet de jeune hareng à la salade de concombres et pommes avec crème fraîche Filets of young herring with cucumber-apple-salad with crème fraîche		
Aargauer Plättli mit Salatgarniture	19.50	24.00
Landrauchschinken, Rauchspeck und Käse aus dem Fricktal		
«Assiette de l'Argovie» – jambon et lard fumé, fromage de Fricktal avec garniture de salade «Aargau plate» – smoked ham and bacon, cheese from Fricktal with salad garnitur		
Humus-Trio ♦ Erbse ♦ Rande ♦ Kichererbse ♦ mit Pita-Brot		22.00
Trio de Humus ♦ petits pois ♦ betterave rouge ♦ pois chiche ♦ avec pain pita Humus trio ♦ pea ♦ beetroot ♦ chickpea ♦ with pita bread		
Ceviche von der Goldbrasse mit Mango, Gurken und rote Zwiebeln		24.00
Ceviche de dorade royale avec mangue, concombre et oignons rouges Gillthead seabream ceviche with mango, cucumbe and red onions		
	70g	130g
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	24.00	32.00
Tartare de bœuf, toast et beurre Beefsteak tartar with toast and butter		
parfümiert mit Whisky oder Cognac		+ 3.00
parfumé au whisky ou Cognac flavoured with whisky or Cognac		
Suppen		
Soupes / soups		
Kirschen-Gazpacho		10.00
Gazpacho de cerises / cherry gazpacho		
Gebundene Fischsuppe mit Zitronengras und Galgant		13.50
Crème de poisson à la citronnelle et galanga Fish cream soupe with lemongrass and galangal		

Hauptgänge Vegetarisch	1/2	1/1
Végétariens / vegetarian		
Brennnessel-Mangold-Risotto mit sautierten Mischpilzen	20.00	24.00
Risotto à l'ortie et côtes de bettes avec champignons nobles sautées Risotto with stinging nettle and chard topped with mixed sautéed mushrooms		
Hausgemachter Burger mit Süsskartoffel-Pommes frites		26.00
Bohnen-Pilz-Hacksteak mit Avocado, Tomaten und Salat im Sesam-Bun		
Steak hachée de haricots et champignons en bun au sésame avec avocat, tomate et salade - frite de patate douces Homemade burger of beans and mushrooms in sesame bun with avocado, tomatoes and salad, - sweet potato fries		
Hauptgänge Fisch & Krustentiere	1/2	1/1
Poissons et crustacés / fish and crustaceans		
Sautiertes Swiss-Lachsfilet mit Limetten-Chimichurri dazu Süsskartoffel-Pommes frites und Marktgemüse	32.00	38.00
Filet de saumon Swiss sauté avec chimichurri au citron vert frite de patate douces et légumes du marché Sautéed Swiss salmon fillet with lime-chimichurri with sweet potato fries and vegetables from the market		
Gebratenes Goldbrassenfilet an Kräuterbuttersauce dazu Salzkartoffeln und Orangenfenchel	30.00	36.00
Filet de dorade royal à la sauce beurre maître d'hôtel pommes de terre à l'anglaise et fenouil à l'orange Sautéed gillthead seabream fillet on herb butter-sauce boiled potatoes and orange-fennel		
Mediterrane Calamaretti-Nudel-Pfanne mit roten Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Zucchini und Knoblauch	20.00	26.00
Poêle méditerranéenne de calmar et pâtes avec oignons rouges, poivrons, tomates, courgettes et ail Mediterranean squid and noodle pan with red onions, sweet pepper, tomatoes, courgettes and garlic		
Gebratener Steinbeisser mit roter Currykruste auf Kurkumasauce dazu Blumenkohl und Reis		34.00
Loche de rivière sauté en croûte de curry rouge sur sauce curcuma, chou-fleur et riz Sautéed wolffish with red curry crust on curcuma sauce, cauliflower and rice		

Hauptgänge Fleisch	1/2	1/1
Viandes / meat dishes		
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu knusprige Rösti	28.50	35.00
Émincé de foie de veau rôti au beurre et fines herbes, servi avec rösti Sliced calf's liver fried in butter with fresh herbs, served with roesti		
Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce dazu knusprige Rösti	28.50	35.00
Émincé de foie de veau rôti à la sauce Madère, servi avec rösti Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti		
Gebratenes Lammntrecôte mit Kräuter-Chili-Butter serviert mit Brennessel-Risotto und Peperonata	36.00	40.00
Entrecôte d'agneau au beurre fines herbes et piment, servi avec risotto à l'ortie et peperonata Lamb entrecote with herb-chilli-butter, served with stinging nettel risotto and peperonata		
Mit Knoblauch „sous vide“ gegarte Pouletbrust an leichter Velouté dazu Petersilienstampf und glasiertes Saisongemüse		30.00
Suprême de poulet à l'ail «cuit sous vide» en velouté légère purée de pommes de terre au persil et légumes de saison Chicken breast cooked «sous vide» with garlic on a light veloute mashed potatoes with parsley and vegetable of the season		
Schweine-Spare Rips mit unserer Hausmarinade, dazu Pommes frites und Blattsalate		34.00
Travers de porc mariné maison, pommes frites et salade vert Home marinated porc spare ribs with French fries and leaf salads		
Gebratenes Huftsteak vom Schweizer Black Angus-Rind an exotischer Sauce Bearnaise, Süsskartoffel-Pommes frites und Zucchetti		40.00
Steak de culotte de bœuf Black Angus Swiss, sauce béarnaise exotique frite de patate douces et courgettes Sirloin steak from Swiss Black Angus beef on exotic sauce bernaïse sweet potato fries and courgettes		

Käseauswahl

Sélection de fromages / cheese selection

Kleine Portion (3 Sorten)

Portion petite (3 sortes) / small portion (3 sorts)

9.50

Mittlere Portion (5 Sorten)

Portion moyen (5 sortes) / middle (5 sorts)

14.50

Desserts

Desserts / desserts

Zitronenthymian-Panna Cotta mit Himbeersorbet

Panna cotta au thym-citron, sorbet framboise

Lemon thyme panna cotta with raspberry sorbet

12.50

Rosenwasser-Charlotte mit Litschis und marinierten Erdbeeren

Charlotte à l'eau de roses, aux litchis et fraises marinées

Rosewater charlotte with lychees and marinated strawberries

12.50

Kokosnussmousse auf Limetten-Bisquit und Limetten-Ganache

Mousse au noix de coco sur biscuit au citron vert avec ganache de citron vert

Coconut mousse on lime biscuit with lime ganache

12.50

Beerenparfait mit Holunderblüten-Erdbeeren und Pistazienchips

Parfait aux baies avec fraises à la fleur de sureau et chips de pistache

Berry ice parfait with elderflower-strawberries and pistachio chips

12.50

Coupes

Coupes / coupes

1/2

1/1

Mango-Traum

11.00

13.50

Mangosorbet und Vanilleglace mit Joghurt nature

Mangowürfel, geröstete Cashewnüssen und Rahm

Sorbet de mangue, glace vanille au yaourt nature, morceaux de mangue, noix de cajou et chantilly

Mango sorbet and vanillia ice cream with natur yoghurt, minced mango, casehw nuts and whipped cream

After Eight

11.00

13.50

Schokoladen- und Vanilleglace mit After Eight, Minzsirup und Rahm

Glace vanille et chocolat avec After Eight, sirop de menthe et chantilly

Chocolate and vanilla ice cream with After Eight, mint syrup and whipped cream

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Beeren-Traum	11.00	13.50
Joghurtglace, Himbeersorbet, frischer Beerenmix und Rahm		
Glace yaourt, sorbet framboise, baies de bois et chantilly		
Yoghurt ice cream, raspberry sorbet, mixed berries and whipped cream		
Aprikosen-Traum	11.00	13.50
Joghurtglace, Aprikosensorbet, Aprikosenkompott und Rahm		
Glace yaourt, sorbet abricot, compote d'abricots et chantilly		
Yoghurt ice cream, apricot sorbet, apricot compote and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	10.50	13.00
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace café à la chantilly et un espresso		
Coffee ice cream with espresso and whipped cream		
Dänemark	10.50	13.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm		
Glace vanille, sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly		
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream		
Bananen Split		13.50
Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm		
Glace vanille à la banane, sauce chocolat et chantilly		
Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Joghurt und Kokosnuss		
Arômes de glace: vanille, chocolat, fraise, moka, yaourt et noix de coco		
Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, mocha, yogurt and coconut		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Aprikose und Himbeere		
Arômes de sorbets: citron, mangue, abricot et framboise		
Sorbet flavors: lemon, mango, apricot and raspberry		
Kugel Glace oder Sorbet:		3.80
Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		
Portion Rahm:		1.50
Portion de chantilly / Portion of whipped cream		