

Suppen | Soupes

Getröffelte Kartoffelcremesuppe Jakobsmuschel	14.00
Velouté de pommes de terre truffé Coquille Saint-Jacques	
Kraftbrühe Wurzelgemüse-Perlen	14.00
Consommé Perles de légumes-racines	

Salate | Salades

Nüsslisalat	14.00
Salade de mâche	
mit gehacktem Freiland-Ei	+ 2.00
avec oeuf dur haché	
mit Speck	+ 2.00
avec lardons	
mit Croûtons	+ 2.00
avec croûtons	

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian | French | Balsamico
Choisissez l'une de nos sauces maison pour accompagner votre salade :
Italienne | Française | Vinaigre balsamique

Vorspeisen | Entrées

Gebeiztes Lachsrückensfilet Griechisches Joghurtmousse	26.00
Kräuter-Meerrettich-Blinis Zitronengel	
Filet de saumon mariné Mousse au yaourt grec	
Blinis aux herbes et au raifort Gelée au citron	
Safran-Tagliatelline Riesencrevetten Basilikumsauce Knoblauch-Chips	25.00
Tagliatelles au safran Crevettes géantes Sauce au basilic Chips d'ail	
Tatar vom Schweizer Rind Brioche-Toast Hausgepickeltes Gemüse	35.00
Tartare de bœuf suisse Pain brioché toasté Légumes marinés maison	
mit Whisky	+ 3.00
au whisky	
mit Cognac	+ 3.00
au cognac	

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Le prix se comprennent en CHF et inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Fisch- und Krustentiere | Poissons et crustacés

Edelfisch-Blankett Swiss Lachs Swiss Zander Swiss Edelwels Champagnersauce Lauch Dampfkartoffeln Blanquette de poissons nobles Saumon suisse Sandre suisse Silure noble suisse Sauce au champagne Poireaux Pommes de terre vapeur	52.00
Pochiertes Kabeljaurückenfilet Royal Gemüsestreifen Passionsfrucht-Emulsion mit Olivenöl Jasminreis Filet de cabillaud poché Royal Lamelles de légumes Émulsion au fruit de la passion et à l'huile d'olive Riz au jasmin	44.00
Ganze Forelle pochiert (blau) Dampfkartoffeln Spinat Butter Truite entière pochée (au bleu) Pommes de terre vapeur Épinards Beurre	38.00
Ganze Forelle gebraten Dampfkartoffeln Spinat Nussbutter Truite entière rôtie Pommes de terre vapeur Épinards Beurre noisette	38.00
Gebratene Seezunge Dampfkartoffeln Spinat Nussbutter Sole poêlée Pommes de terre vapeur Épinards Beurre noisette	56.00

Auf Vorbestellung (24 Std. vor Anlass) / Für Sonntag am Freitag vorbestellen
Sur réservation (24 heures à l'avance) / Pour dimanche, précommandez dès vendredi

Wolfsbarsch in der Salzkruste Provenzalische Sauce Dampfkartoffeln Spinat Karotten Bar en croûte de sel Sauce provençale Pommes de terre vapeur Épinards Carottes	(Preis pro 100gr.) 15.50 (Prix pour 100 g)
--	---

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Le prix se comprennent en CHF et inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Fleischgerichte | Viandes

Kalbsfilet sous-vide | Irish-Coffee-Sauce56.00

Tagliatelle | Gebratener Rosenkohl | Eierschwämmli | Haselnuss-Öl

Filet de veau sous vide | Sauce Irish Coffee

Tagliatelles | Choux de Bruxelles rôtis | Chanterelles | Huile de noisette

Lammentrecôte | Balsamico-Reduktion48.00

Artischocken-Ravioli | Parmesan | Aargauer Rapsöl

Entrecôte d'agneau | Réduction au vinaigre balsamique

Raviolis aux artichauts | Parmesan | Huile de colza d'Argovie

Kräuterschweinfilet | Orangenkruste | Pfefferjus38.00

Kartoffelstampf | Mischgemüse

Filet de porc aux herbes | Croûte à l'orange | Jus au poivre

Purée de pommes de terre | Mélange de légumes

Ab zwei Personen | À partir de deux personnes

Chateaubriand | Kartoffelgratin | Speckbohnen65.00

Sauce béarnaise | Pfeffersauce

Chateaubriand | Gratin de pommes de terre | Haricots au lard

Sauce béarnaise | Sauce au poivre

pro Person
par personne

Vegetarisch | Végétarien

Karamellisierter Brüsseler | Marronicreme | Appenzeller | Baumnuss | Birne30.00

Endives belges caramélisées | Crème de marrons | Fromage Appenzeller

Noix | Poire

Risotto | Sellerie | Trüffel | Pochiertes Freiland-Ei30.00

Risotto | Céleri | Truffe | Oeuf fermier poché

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Le prix se comprennent en CHF et inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Käse | Fromages

kleine Port. ganze Port.

Käseauswahl Hausgemachter Feigensenf	9.50	16.00
Panforte Baumnüsse Trauben		
Sélection de fromages Moutarde aux figues maison		
Panforte Noix Raisins		

Desserts | Desserts

Eierlikör-Parfait Lebkuchen-Sablé Waldbeeren	14.50
Parfait à la liqueur aux œufs Sablé au pain d'épices Baies sauvages	
Birnenschnitte Schokoladen-Biskuit Williams	14.50
Tranches aux poires Biscuit au chocolat Williams	
Milchschokoladenmousse gefüllt mit Pralinencreme Pistazien-Krokant	12.00
Mousse au chocolat au lait fourrée à la crème pralinée Croquant aux pistaches	

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Le prix se comprennent en CHF et inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon.

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Ganze Forelle	Schweiz	Zucht / Liestal
Lachs	Schweiz	Zucht
Edelwels	Schweiz	Wild
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seeteufel ganz	Island/FAO 27	Wild
Seeteufelfilet	Island/FAO 27	Wild
Jakobsmuschel	Japan FAO 61	Wild
Seezunge	Holland/FAO 27	Wild
Zanderfilet	Schweiz	Zucht
Kabeljau	Island	Wild

Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fleischprodukte von: Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

Herkunftsländer unserer Fleischsorten

Rind Entrecôte*, Filet*und Huf*	Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Lamm	Australien

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Wir beziehen Freiland Eier vom Fam. Leuenberger Geflügelhof Halde, 4417 Ziefen

Herkunft Produktion und Produkte Brot

Grossbrote und div. Brötchen auf dem Frühstücksbuffet	Schweiz	Ackle Bäckerei, Rheinfelden
Butter-, Rustico-, Laugengipfel	Schweiz	Romer's Hausbäckerei
Tischsemmel hell, Weggli, Butterzopf, Parisette	Schweiz	Romer's Hausbäckerei

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Le prix se comprennent en CHF et inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT