

SALATE

AVOCADO HALLOUMI SALAT _____ 15 _____ 19.-

Frisch grillierter zypriotischer Ziegenkäse, Avocado, Granatapfelkernen, frische Minze, saftige Cherrytomaten und geröstete Croutons. Serviert wird der Salat mit pinker Balsamico Vinaigrette.

SALAT NIÇOISE _____ 16 _____ 20.-

Dieser frische Salat besticht durch knackige Rucola-Blätter, saftige Kirschtomaten, Thunfisch, gekochte Eier, Kartoffeln, Oliven und knackigen Prinzessbohnen. Abgerundet wird er mit einem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing.

FRANZÖSISCHER BAUERN Salat _____ 24.-

Lauwarmer französischer Ziegenkäse, Baumnüsse, Weintrauben, Honigmelone, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen.

Dazu servieren wir unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing.

CLASSIC CHICKEN CHILI SALAT _____ 25.-

Gemischter Salat vom Feld, dazu in Chilipulver und Honig marinierte Pouletstreifen mit Haussauce.



SUPPEN

KALTE MELONENSCHALE _____ 14.-

Die Melonenschale enthält neben den marinierten Melonen-Kugeln, frische Minze und eine leichte Zitronen-Portwein-Note. Abgerundet wird das Ganze mit einer Prise Salz und Pfeffer, die die Aromen perfekt zur Geltung bringen.

SAISONALE SUPPE _____ 14.-

Fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Saison-Suppe



FISCH

BLAUER WITTLING IM KNUSPRIGEN BIERTEIG _29.-

Knusprig frittierte Blaue Wittling-Stücke im luftigen Bierteig - serviert mit Zitronenspalte und Sauce Tartare
Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.



NORDISCHER SEELACHS _____ 31.-

Paniertes Seelachsfilet goldbraun frittiert mit Twister Fries und Remouladensauce.



OHNE FLEISCH

RATATOUILLE IM TOPF _____ 29.-

Ratatouille mit Kartoffeln - aromatisches, geschmortes Gemüse der Provence, serviert in einem Topf, gekrönt von mildem, warmen Ziegenkäse.

APERO

PLATEAU APÉRITIF

2 Person _____ 26.-

4 Personen _____ 48.-

Aperplatte mit feiner Auswahl an Brie und Weichkäse, luftgetrocknetem Schinken, Oliven, Hummus und knusprigen Grissini. Dazu frische Feigen, Oliven und Brot - ideal zum Teilen und Geniessen.

CHARENTAIS-MELONE & ROHSCHINKEN _____ 18.-

Süss-aromatische Charentais-Melone, serviert mit feinem luftgetrocknetem Schinken.



ALLE PREISE INKL. MWST.

Wir verwenden für die Gerichte in dieser Speisekarte ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

FLEISCH & CO

RINDSSPIESS AM HAKEN _____ 38.-

220gr. Fleischspieß mit den besten Stücken vom Aargauer Weiderind, Champignon, Zucchini, Frühlingzwiebeln, Peperoni. Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

BLANQUETTE DE VEAU

1 Person _____ 39.-

2 Personen _____ 76.-

Zartes Kalbfleisch, sanft geschmort in einer cremigen Sauce aus Weisswein, Brühe und frischem Gemüse. Mit Kräutern der Provence verfeinert. Serviert mit Reis aus der Camargue.



STUBEGÜGGELI IM CHÖRBLI (25MIN) _____ 36.-

Saftig gebratenes Mistkraterli aus der Region mit rustikalen Pommes Frites.

SPARERIBS _____ 39.-

Über mehrere Stunden sous-vide und später dann im Ofen gegarte Spareribs. Wahlweise mariniert mit einer Honig-BBQ-Marinade oder einer pikanten Jalapeño-Marinade. Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.



DESSERT

TAGESDESSERT _____ 12.-

Probieren Sie unser täglich wechselndes Tages-Dessert, welches von unseren Auszubildenden in der Küche täglich frisch kreiert wird. Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem TAGESDESSERT



BURGER & CO

LEMON BURGER _____ 29.-

160gr Rindfleisch-Paddy mit Cheddarsauce, BBQ-Sauce, Sauerrahm, Essiggurken, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten und Salatblatt. Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

LEMON BURGER + _____ 38.-

320gr. Rindfleisch-Paddy, BBQ-Sauce, Speck, Cheddarsauce, Haussauce, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurken und Fleischtomaten. Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

CHICKEN TANDORI BURGER _____ 29.-

Schenkel-Crispy-Steak, Mango-Orangen-Chutney, Tandoori-Mayo, gebackene Zwiebelringe, Fleischtomate, Essiggurken und Salatblatt. Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

MEDITERRANER BURGER _____ 30.-

160gr Rindfleisch-Paddy, knackiger Rucola, saftige Tomaten und bunte Paprika treffen auf würzigen Feta. Verfeinert mit einer Sauce aus Blauschimmelkäse und saurer Sahne, Zitrone und Pfeffer - leicht, aromatisch und voller Sommerflair.



GEMÜSE-BURGER _____ 30.-

Hausgemachtes Rinden-Paddy mit gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Portobello-Pilze), karamellisierten Zwiebeln, Ricotta-Salsa und Gartenkräuter. Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.



ADD-ONS

BURGERBUN _____ inkl.

ORIGINAL LEMON BUN, MAIS BUN, GLUTENFREIER BUN

TOPPINGS _____ JE 3.-

SPECKSTREIFEN, RÖSTZWIEBELN, AVOCADO, ZIEGENKÄSE, APPENZELLERKÄSE, SPIEGELEI

SAUCEN _____ JE 3.-

LEMON HAUSSAUCE, BBQ-SAUCE, REMOULADENSAUCE, SCHARFE JALAPEÑOSAUCE, SWEET CHILLI SAUCE

ALLE PREISE INKL. MWST.

Wir verwenden für die Gerichte in dieser Speisekarte ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.