

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENÜ 1

Pollo alla Romana

Geschmortes Poulet, Peperoni, Tomate,
 Weisswein, Knoblauch, cremige
 Parmesan-Polenta

24

MENÜ 2

Gebratene Riesencrevetten

Mit Tomaten, Oliven & Kapern
 Auf Safranreis mit Mandeln
 Dazu gebratene Spitzpaprika

23

MENÜ STREETFOOD

Unsere butterzarten Spareribs

Langsam gegart, BBQ-Glasur, knusprige
 Kartoffeln, Coleslaw, hausgemachte
 BBQ-Sauce

27

VEGI

Cremiges Waldpilzrisotto

Gebratene Waldpilze, Parmesan, Kräuteröl,
 eingelegte Schalotten, Haselnuss

22

DESSERT

Zitronen Parfait

Auf mariniertem Pfirsich

6

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Michael & Barbara Wetzel
 Weingut Goldwand, Ennetbaden, 2024
 10

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle
 MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
 10

ROTWEIN

Petalos - Magnum-Flasche

92% Mencía
 Bodega Descendientes de J. Palacios
 Castilla y León, 2014
 6

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer

Mit Speck, Pilzen & Perlzwiebeln
 Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
 Maroni & Preiselbeeren
 39

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
 39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip
 39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Saibling: Island

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENÜ 1

Pouletbrust-Involtini

Frischkäse & getrocknete Tomaten,
 Basilikumrahm, Tagliatelle, gebratene
 Zucchini

24

MENÜ 2

Gebratene Riesencrevetten

Mit Tomaten, Oliven & Kapern
 Auf Safranreis mit Mandeln
 Dazu gebratene Spitzpaprika

23

MENÜ STREETFOOD

Unsere butterzarten Spareribs

Langsam gegart, BBQ-Glasur, knusprige
 Kartoffeln, Coleslaw, hausgemachte
 BBQ-Sauce

27

VEGI

Cremiges Waldpilzrisotto

Gebratene Waldpilze, Parmesan, Kräuteröl,
 eingelegte Schalotten, Haselnuss

22

DESSERT

Zitronen Parfait

Auf mariniertem Pfirsich

6

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Michael & Barbara Wetzel
 Weingut Goldwand, Ennetbaden, 2024

10

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle

MDCV Châteaux & Vignobles en Provence

10

ROTWEIN

Petalos - Magnum-Flasche

92% Mencía

Bodega Descendientes de J. Palacios
 Castilla y León, 2014

6

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer

Mit Speck, Pilzen & Perlzwiebeln
 Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
 Maroni & Preiselbeeren

39

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip

39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Saibling: Island

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENÜ 1

Hot Honey Crispy Chicken Burger

Knuspriges Poulet, Hot Honey, Cheddar,
 Pickles, Ranch-Mayo, Eisbergsalat,
 Focaccia Bun

24

MENÜ 2

Gebratene Riesencrevetten

Mit Tomaten, Oliven & Kapern
 Auf Safranreis mit Mandeln
 Dazu gebratene Spitzpaprika

23

MENÜ STREETFOOD

Unsere butterzarten Spareribs

Langsam gegart, BBQ-Glasur, knusprige
 Kartoffeln, Coleslaw, hausgemachte
 BBQ-Sauce

27

VEGI

Cremiges Waldpilzrisotto

Gebratene Waldpilze, Parmesan, Kräuteröl,
 eingelegte Schalotten, Haselnuss

22

DESSERT

Zitronen Parfait

Auf mariniertem Pfirsich

6

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Michael & Barbara Wetzel
 Weingut Goldwand, Ennetbaden, 2024
 10

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle
 MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
 10

ROTWEIN

Petalos - Magnum-Flasche

92% Mencía
 Bodega Descendientes de J. Palacios
 Castilla y León, 2014
 6

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer

Mit Speck, Pilzen & Perlzwiebeln
 Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
 Maroni & Preiselbeeren
 39

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
 39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip
 39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Saibling: Island

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

Mittagsmenü

TAGESSUPPE

6,5

TAGESSALAT

6

MENÜ 1

Poulet Stroganoff

Zartes Poulet, Champignons, Peperoni
 Essiggurke, Paprika-Rahmsauce,
 Butterspätzli

24

MENÜ 2

Gebratene Riesencrevetten

Mit Tomaten, Oliven & Kapern
 Auf Safranreis mit Mandeln
 Dazu gebratene Spitzpaprika

23

MENÜ STREETFOOD

Unsere butterzarten Spareribs

Langsam gegart, BBQ-Glasur, knusprige
 Kartoffeln, Coleslaw, hausgemachte
 BBQ-Sauce

27

VEGI

Cremiges Waldpilzrisotto

Gebratene Waldpilze, Parmesan, Kräuteröl,
 eingelegte Schalotten, Haselnuss

22

DESSERT

Zitronen Parfait

Auf mariniertem Pfirsich

6

MITTAGSWEIN

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

Michael & Barbara Wetzel
 Weingut Goldwand, Ennetbaden, 2024
 10

ROSÉ

Ultimate Provence

Grenache Noir, Cinsault, Syrah,
 Rolle
 MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
 10

ROTWEIN

Petalos - Magnum-Flasche

92% Mencía
 Bodega Descendientes de J. Palacios
 Castilla y León, 2014
 6

À-LA-CARTE-KLASSIKER

Aargauer Rehpfeffer

Mit Speck, Pilzen & Perlwiebeln
 Dazu geschabte Spätzli, Apfel-Rotkraut
 Maroni & Preiselbeeren
 39

Güggeli-Gordon Bleu

Gefüllt mit Muotathaler Urwald-Schinken
 und Alpkäse, dazu Schnittlauch-Dip,
 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
 39

Güggeli-Knusperli

Bunter Sommer-Blattsalat, Pommes
 frites und Curry-Mango-Dip
 39

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion. Saibling: Island

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten