

DIENSTAG, 07.05.2024

# Mittags Menu

TAGESSUPPE  
5.5

TAGESSALAT  
4.5

---

## MENU 1

### Mignon-Spiessli

Tomaten-Reis und gedünsteter Pak-Choi  
Mango-Curry Dip  
24

## MENU 2

### Roastbeef - Kalt aufgeschnitten

Speck-Kartoffeln und  
Tatare-Sauce  
25

## VEGI

### Eierschwämmli Ravioli

Rucola-Pesto und gerösete Nüsse  
Burrata  
23

## BOWL

### Falafel Bowl

Avocado, Sesam-Gurken, Hummus,  
Rotkabis, Joghurt-Sauce  
Reis  
24

---

## TAGESDESSERT

### Crema Catalana

Mango-Sorbet  
8

## WEISS

### Chardonnay Reserve AOC Aargau

Michael Wetzel, Ennetbaden  
2022  
1dl / 9

### Vermentino di Gallura

Silvio Carta, Sardinien  
2021  
1dl / 7

### JOSÉ PARIENTE

100% Verdejo  
Rueda DO, Spanien, 2022  
1dl / 7,5

## ROSÉ

### Flower Power Rosato IGT

100% sangiovese  
Podere 414, 2022  
1dl / 7,5

## ROT

### Optimius

Garanoir & Malbec  
Michael Wetzel, Ennetbaden 2019  
1dl / 9

### Morellino Di Scansano

Aus der Magnumflasche  
Podere 414, 2021  
1dl / 10

### KLOSTER SION RÉSERVE AOC

Andreas Meier, Würenlingen  
Pinot Noir, 2020  
1dl / 10

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

MITTWOCH, 08.05.2024

# Mittags Menu

TAGESSUPPE  
5.5

TAGESSALAT  
4.5

---

## MENU 1

**Paniertes Poulet-Schnitzel**  
Kartoffel-Gurken Salat  
Schnittlauch-Dip  
23

## MENU 2

**Butterweiche Spare Rips**  
Hausgemachte BBQ Sauce  
Baked Potatoe und  
23

## VEGI

**Eierschwämmli Ravioli**  
Rucola-Pesto und gerösete Nüsse  
Burrata  
23

## BOWL

**Falafel Bowl**  
Avocado, Sesam-Gurken, Hummus,  
Rotkabis, Joghurt-Sauce  
Reis  
24

---

## TAGESDESSERT

**Crema Catalana**  
Mango-Sorbet  
8

## WEISS

**Chardonnay Reserve AOC Aargau**  
Michael Wetzel, Ennetbaden  
2022  
1dl / 9

**Vermentino di Gallura**  
Silvio Carta, Sardinien  
2021  
1dl / 7

**JOSÉ PARIENTE**  
100% Verdejo  
Rueda DO, Spanien, 2022  
1dl / 7,5

## ROSÉ

**Flower Power Rosato IGT**  
100% sangiovese  
Podere 414, 2022  
1dl / 7,5

## ROT

**Optimius**  
Garanoir & Malbec  
Michael Wetzel, Ennetbaden 2019  
1dl / 9

**Morellino Di Scansano**  
Aus der Magnumflasche  
Podere 414, 2021  
1dl / 10

**KLOSTER SION RÉSERVE AOC**  
Andreas Meier, Würenlingen  
Pinot Noir, 2020  
1dl / 10

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

FREITAG, 10.05.2024

# Mittags Menu

TAGESSUPPE  
5.5

TAGESSALAT  
4.5

---

## MENU 1

### Honig-Sesam Pouletbrust

Gebratener Reis mit Lauch und Cashew  
dazu Pak-Choi

24

## MENU 2

### Gebratenes Rotbarschfilet

Avocado-Tomaten Salat mit frischem  
Basilikum  
Röst-Kartoffeln

24

## VEGI

### Eierschwämmli Ravioli

Rucola-Pesto und gerösete Nüsse  
Burrata

23

## BOWL

### Falafel Bowl

Avocado, Sesam-Gurken, Hummus,  
Rotkabis, Joghurt-Sauce  
Reis

24

---

## TAGESDESSERT

### Crema Catalana

Mango-Sorbet  
8

## WEISS

### Chardonnay Reserve AOC Aargau

Michael Wetzel, Ennetbaden  
2022  
1dl / 9

### Vermentino di Gallura

Silvio Carta, Sardinien  
2021  
1dl / 7

### JOSÉ PARIENTE

100% Verdejo  
Rueda DO, Spanien, 2022  
1dl / 7,5

## ROSÉ

### Flower Power Rosato IGT

100% sangiovese  
Podere 414, 2022  
1dl / 7,5

## ROT

### Optimius

Garanoir & Malbec  
Michael Wetzel, Ennetbaden 2019  
1dl / 9

### Morellino Di Scansano

Aus der Magnumflasche  
Podere 414, 2021  
1dl / 10

### KLOSTER SION RÉSERVE AOC

Andreas Meier, Würenlingen  
Pinot Noir, 2020  
1dl / 10

Sofern nicht anders vermerkt, stammen Fleisch und Fisch aus heimischer Produktion

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer