

Gnussmenu im Juni

Rucolacremesuppe
mit Sauerrahm, Artischocken und Oliven

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Peperoni
auf kleiner Tomaten-Variation mit Basilikum

In Limetten gebeizter Swiss Alpine Lachs (Vegi: Frühlingsrolle)
auf lauwarmem Glasnudelsalat mit Sesam

Erfrischender Erdbeer-Verveine-Salat
mit Riesling-Holunder-Granita

Zartes Flanksteak mit Chimichurrisauce
serviert mit Zitronen-Radiatori, Sbrinz und Antipastigemüse
oder

Gebratener Wolfsbarsch an Zitronensalsa mit Thymian
serviert auf Dörrtomatenrisotto und Peperonata
oder

Hausgemachte Spargel-Estragon-Cannelloni
an Creme fraîche Sauce und Belper Knolle

Himbeer-Cheesecake-Schnitte
mit Zitronenmelissensorbet und Szechuanpfeffer

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Blüte	- 8.50
ohne Lachs/Frühlingsrolle	- 15.50
ohne Granita	- 3.00
ohne Dessert	- 10.00

Die Menupreis-Reduktionen ist bis zum 4-Gang Menu möglich, da wir die Portionengrösse anpassen.
Bei 3-Gang Menu gelten die Preise nach Speisekarte.

Weinempfehlung

Zu den Vorspeisen	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.10
Zum Hauptgang	Singular 1005, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 9.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60



Aus dem Genuss-Menu

Sie können gerne auch einzelne Gänge aus unserem Genuss-Menu wählen.



Rucolacremesuppe mit Sauerrahm, Artischocken und Oliven	12.50
Gefüllte Zucchini-Blüte mit Peperoni auf kleiner Tomaten-Variation mit Basilikum	14.50
In Limetten gebeizter Swiss Alpine Lachs (Vegi: Frühlingsrolle) auf lauwarmem Glasnudelsalat mit Sesam	21.50
Erfrischender Erdbeer-Verveine-Salat mit Riesling-Holunder-Granita	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen

Frisch und saisonal





Frühlingshafte Blattsalate mit halbgetrockneten Cherrytomaten Radieschen und marinierten Mozzarellaperlen	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Ofenpeperoni-, Kohlrabi- und Zucchini-Salat garniert mit frischen Beeren und Balsamico-Dressing	  13.50
Knuspriger, Sous Vide gegarter Schweinebauch mit knackigem Bohnensalat, Oregano und Aprikosen	18.50

Klassiker

Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	  23.00
Kleine Portion Kutteln an Cognacrahmsauce mit Morcheln	19.50

Hauptgerichte







Fleisch und Geflügel

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 		39.50
Rindsfilet mit BBQ-Sauce serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Tomaten-Sbrinz-Kruste an Thymiansauce serviert mit Kartoffelwedges und Bohnen			42.50
Saftiges Stuebegüggeli vom Appenzeller Alpstein (Wartezeit ca. 25min.) serviert mit Kartoffelwedges und Antipastigemüse			36.50
Vitello al pomodoro: dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Tomatenvinaigrette mit Rucola, Pinienkernen und einem Stück ofenfrischem Focaccia			36.50


Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce serviert auf lauwarmem Glasnudelsalat mit Sesam			34.50
Bunte Basilikum-Radiatori mit allerlei Sommergemüse, süss-scharfen Schmortomaten und knusprigen Käsekugeln			34.50

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 		28.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	 		26.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	 		34.50 +5.50

Gemischter Saisonsalat

mit Kalbscordonbleu	 regio garantie		39.50
mit Schweinscordonbleu	 regio garantie		28.50
mit Rindsfilet und hausgemachtem Kräuterbutter	 regio garantie	Julia 160 g	44.50
		Romeo 200 g	49.50
mit Lammrückenstück unter der Tomaten-Sbrinz-Kruste und hausgemachtem Kräuterbutter			42.50
mit hausgemachten Frühlingsrollen und Sweet & Sour Sauce			34.50

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Geflügel: Appenzeller Alpstein, CH
- Lamm: Australien
- Lachs: SwissLachs, Lostallo
- Wolfsbarsch: Griechenland
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Baumnüsse: handverlesen aus Wölflinswil und Bözen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Hausgemachtes Fricktaler Chriesitiramisu	16.50
«Erdbeer-Gschlabber» frische Erdbeeren mit Mascarponecreme, Minze und Rhabarberkompott, alles fein verschlabbert, mit einer Kugel Zitronensorbet	14.50
Hausgemachte Cremeschnitte mit Erdbeeren, Holunder und Pistazien	16.50
Himbeer-Cheesecake-Schnitte mit Zitronenmelissensorbet und Szechuanpfeffer	16.50

Wir bringen Ihnen gerne unsere Glace Karte mit den natürlichen Aromen von Mövenpick und einer schönen Auswahl an Coupes-Kreationen.