

# Gnussmenu im August

Mais-Gazpacho aus Schweizer Bio-Süssmais  
mit gelben Tomaten und Joghurt

\*\*\*\*\*

Elfinger Ziegenfrischkäsemousse auf zweifarbigem Zucchetti-Tatar  
mit Ingwer, Oregano und Dinkel-Puffer

\*\*\*\*\*

Egli-Filets nach mallorquinischer Art  
mit Rosinen-Pinien-Vinaigrette und Kartoffel-Safran Sauce (Vegi: Arancini)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Bözer Sauvignon Blanc Granité  
mit Melonensalat

\*\*\*\*\*

Zartes Kalbgeschnetzeltes mit getrockneten Tomaten, Pfifferlingen und Salbei  
serviert mit Quark-Knöpfli und frischem Blattspinat  
oder

Gebratenes Zanderfilet mit Zitrone, Kräutern und Kapern  
serviert mit Baked Potato und Ratatouillegemüse  
oder

Ganze überbackene Artischocke mit Tomme  
serviert mit hausgemachtem Naan-Brot und Kräutervinaigrette

\*\*\*\*\*

Fruchtiges Ruby-Schokoladenmousse  
mit Himbeeren und Stachelbeeren auf Pekannussbisquit

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 95	CHF 92	CHF 87

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Ziegenfrischkäsemousse	- 8.50
ohne Egli-Filets/Arancini	- 10.50
ohne Granité	- 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	Réserve Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	7.10
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.

Mais-Gazpacho aus Schweizer Bio-Süßmais mit gelben Tomaten und Joghurt	12.50
Elfinger Ziegenfrischkäsemousse auf zweifarbigem Zucchetti-Tatar mit Ingwer, Oregano und Dinkel-Puffer	14.50
Egli-Filets nach mallorquinischer Art mit Rosinen-Pinien-Vinaigrette und Kartoffel-Safran Sauce (Vegi: Arancini)	16.50
Erfrischendes Bözer Sauvignon Blanc Granité mit Melonensalat	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

# Weitere Vorspeisen

## Vorspeisen, frisch und saisonal

Sommerliche Blattsalate mit Stangensellerie, Aprikosen und marinierten Mozzarellaperlen	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Zucchetti-, Rüebli- und Kohlrabi-Salat garniert mit Sonnenblumenkernen und Balsamico-Dressing	    13.50
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs mit Provençale Kräutern auf kleiner Tomaten-Variation serviert mit Naan-Brot	21.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	    23.00
Kleine Portion Kutteln an Cognacrahmsauce mit Morcheln	19.50

# Hauptgerichte

## Fleisch

Kalbscordonbleu  
gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken  
serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse



39.50

Rindsfilet mit Balsamico-Sauce  
serviert mit Baked Potato  
und Ratatouille



Julia 160 g 44.50  
Romeo 200 g 49.50

Zartes Lammrückenstück unter der Mandel-Pfeffer-Kruste an Rotweinsauce  
serviert mit Tomaten-Radiatori und Saisongemüse

42.50

Saftiges Stubegüggeli vom Appenzeller Alpstein (Wartezeit ca. 25min.)  
serviert mit Baked Potato und Schmortomaten

36.50

Kalte Roastbeef-Tranchen mit gebratener Wassermelone, Rucola  
und Cashewkernen serviert mit Pommes Frites und Tatar-Sauce

36.50

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Romanesco-Ziegenfrischkäse-Falafel mit Rauchketchup  
serviert auf Ratatouille-Gemüse und Tzatziki

34.50

Hausgemachte Radiatori an leuchtender Peperonicremesauce  
mit Pfifferlingen, Salbei und Belperknolle

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	 <b>regio</b> garantie		39.50
mit Schweinscordonbleu	 <b>regio</b> garantie		28.50
mit Rindsfilet und hausgemachtem Kräuterbutter	 <b>regio</b> garantie	Julia 160 g	44.50
		Romeo 200 g	49.50
mit Lammrückenstück unter der Belperknollen-Mandel-Kruste und hausgemachtem Kräuterbutter			42.50
mit hausgemachten Romanesco-Ziegenfrischkäse-Falafel und Rauchketchup			34.50

## Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Geflügel: Appenzeller Alpstein, CH
- Lamm: Australien
- Zander: Schweiz
- Egli: Estland
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Beeren und Früchte: Schweiz (wann immer verfügbar)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## Desserts, zum gluschtig mache

Sommerbeeren Pavlova	16.50
Fruchtiges Ruby-Schokoladenmousse mit Himbeeren und Stachelbeeren auf Pekannussbisquit	16.50
Aprikosen-Limettenparfait mit Amaretti und weisser Schokolade	16.50

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