

Gnussmenu März

Pastinakencremesuppe mit gepickelten Enoki Pilzen
scharfer Brunnenkressecreme und Pinien

Elfinger Ziegenfrischkäsemousse mit Federkohlchips
caramelisierten Haselnüssen und Bergführerbrot

Marinierte und gebratene Rheinfelder Riesenkrevetten
serviert auf Bärlauchrisotto mit Dörrtomaten (Vegi: Ei im Knuspermantel)

Erfrischendes Rüebl-Blutorangen-Sorbet
mit Zitronenverveine

Zartes Kalbssteak an Senfrahmsauce
serviert auf Rahmspinat und hausgemachten Kartoffelkroketten
oder

Gebratene Seeteufelmedaillons an Zitronengrassauce
serviert mit Süsskartoffelstampf und Kohlrabi
oder

Hausgemachte Safranbugatini mit Mönchsbart
gebratenen Kräuterseitlingen und Stracciatella di Burrata

Schoggi-Joghurtköpfl
mit Mandarinsorbet und Amaranthcrumble

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Ziegenkäse	- 8.50
ohne Krevetten	- 15.50
ohne Sorbet	- 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.

Pastinakencremesuppe mit gepickelten Enoki Pilzen scharfer Brunnenkressecreme und Pinien	12.50
Elfinger Ziegenfrischkäsemousse mit Federkohlchips caramelisierte Haselnüsse und Bergführerbrot	14.50
Marinierte und gebratene Rheinfelder Riesenkrevetten serviert auf Bärlauchrisotto mit Dörrtomaten (Vegi: Ei im Knuspermantel)	21.50
Erfrischendes Rüebl-Blutorangen-Sorbet mit Zitronenverveine	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Aargauer Nüsslisalat mit Ei	 regio garantie	14.50
Gemischter Saisonsalat mit Rüebl-, Randen- und Kohlrabi-Salat an einem Blutorangen-Dressing	 regio garantie	13.50
Knackiges Randentatar mit eingelegten Kumquats und Macadamia dazu haugemachtes Knäckebrot		14.50
Hausgebeizter Swiss Lachs mit Cranberry, Zitrone und Lie serviert mit Sauerrahmschaum, eingelegten Randen und Meerrettich dazu Dittere-Buurebrot-Toast und Butter		23.00
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio garantie	23.00

Hauptgerichte







Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 		39.50
Rindsfilet an Thymiansauce serviert mit hausgemachten Kartoffelkroketten und Saisongemüse	 	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Bärlauch-Kruste an Malbec-Sauce serviert mit Safranbugatini und Rahmspinat			42.50
In Bözer Pinot Noir geschmorte Rindskopfbäggli serviert mit Bärlauchrisotto und getrockneten Tomaten	 		38.50

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse-Linsen-Curry mit Kokosmilch hausgemachten Frühlingsrollen und Ponzu Sauce			34.50
Süsskartoffelknödel mit Panko dazu Creme fraîche, gebratene Pilze und Rahmspinat			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

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lamm: Australien
- Riesenkrevetten: Swiss Shrimps, Rheinfelden
- Seeteufel: Portugal
- Swiss Lachs: Swiss Alpine Lachs, Lostallo
- Bärlauch: hinter der Halde, Bözen
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Schoggi-Joghurtköpfl mit Mandarinsorbet und Amaranthcrumble	16.50
Passionsfruchtmousse im Kokosmantel mit Limettenparfait	16.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Mandelsplittern und Rahm	9.50

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