



## *Zum Einstieg - Die Vorspeisen*

<b>Nüsslisalat</b>		14
<i>Mit Speck - Grana Padanasplitt + Ei + Sauerteig-Croutons</i>		
<b>Bunte feingestreifte Gemüse-Cracks-Salatschüssel</b>		11
<i>Mit Cherry-Tomaten - Oliven - gebackenem Basilikum - Croutons</i>		
<b>Gegrilltes Mark und Aargauer Wasserbüffel-Tatar</b>		19
<i>BBQ Salz - Salatbouquet - Sauerteigbrot-Bruscetta</i>		
<b>Entenleber mit Portweinjus auf Apfelsalat</b>		25
<i>Rotes Zwiebelchutney</i>		
<b>Fritto-Misto del Mare</b>		18
<i>Pikantes Grillgemüse - Auberginen-Tatar - Kräuterbaguette</i>		
<b>Jakobsmuscheln mit Kaffeerub</b>		19
<i>Auf Safran-Risotto und Rohschinken-Chips</i>		
<b>Rinds-Tatar</b>	Vorspeise	24
<i>Gewürzt nach Ihrem Gusto</i>	Portion	38
<i>Mit Whisky oder Cognac plus + Fr. 4.00</i>		

## *Die herzhaften Suppen*

<b>Mediterrane Hummer-Bisque mit seiner Einlage</b>		16
<i>Mit Petersilienwurzel-Chips</i>		
<b>Maiscremesuppe mit etwas Curry parfümiert</b>		12
<i>Mit Pop-Corn</i>		



## *Alles andere ist Beilage*

### **Nose to Tail En Cassoulette**

Rinds-Entrecote - Gegrilltes Mark  
Kleines Wienerschnitzel - Oxtail-Praliné  
Grill + Ofengemüse – Mascarpone-Polenta

vom BigGreenEgg Holzkohle-Grill

ab 2 Personen  
pro Person 49

### **Goldene Herbstpfanne**

Hirschrückensfilet - Rehpfeffer - Wildsau-Brasato - Hirschkotelette  
Kürbis mit Ingwer - Rotkraut - Marroni  
Lauchgemüse - Salbei-Gnocchi

ab 2 Personen  
pro Person 54

### **Aaretaler Rehpfeffer**

Rotkraut - Marroni - Apfel - Preiselbeeren - Spätzli

35

### **Wildsau-Brasato**

Kürbis mit Ingwer - Lauchgemüse – Mascarpone-Polenta

38

### **Hirsch-Rückensfilet + Kotelette an sämiger Kirsch-Rahmsauce**

Kürbis mit Ingwer - Lauchgemüse - Salbei-Gnocchi

45

### **Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb**

Allumettes-Kartoffeln  
Preiselbeeren

42

### **Lammracks + Filet Australien**

Ofengemüse und mit Belper Knolle + Trüffelöl  
Mascarpone-Polenta

vom BigGreenEgg Holzkohle-Grill 45

### **Rindsfiletstreifen Australien Woronoff**

Pikante Vodka-Rahmsauce  
Spätzli

42

### **Rindsfilet oder Chateaubriand Australien**

Bunte Grill + Ofengemüse  
Pommes Allumettes Sauce Béarnaise + Nyffisauce

vom BigGreenEgg Holzkohle-Grill  
pro Person 200gr 54



## *Unsere Frisch-Fischkreationen*

<b>Römerswiler Saiblingsfilet Basilikumsauce</b>	44
<i>Mit hausgemachten gebackenen Rauchforellen-Ravioli Auf Ingwer-Kürbis und Reis</i>	
<b>Walliser Eglifilets in Butter gebraten</b>	46
<i>Auf Safran-Risotto und Blattspinat</i>	
<b>Zanderfilet mit Thymianbutter</b>	vom BigGreenEgg Holzkohle-Grill 46
<i>Auf pikant-sämigem Paprika-Sauerkraut Geschwenkte Kartoffelgnocchi</i>	
<b>Doradenfilet - Hummerschwanz - Fritto-Misto del Mare</b>	vom BigGreenEgg Holzkohle-Grill 49
<i>Grillgemüse - Chimmichurri Grill-Auberginen-Tatar + Safran-Risotto</i>	
<b>Gegrilltes Branzinofilet + Jakobsmuscheln auf Meersalz</b>	vom BigGreenEgg Holzkohle-Grill 52
<i>Mit Chorizobutter Auf Provençale-Risotto und Ofengemüsen</i>	
<b>Me(h)r-Fisch + Meerfrüchte - Brasiere-Cassoulette</b>	vom BGE Holzkohle-Grill ab 2 Personen - pro Person 54
<i>Auf mediterranen Ofengemüsen und Reis Hollandaise - Rouille - Chimmichurri</i>	

## *Der Vegi*

<b>Geschwenkte Gnocchi mit Salbei</b>	29
<i>Auf Artischocken und mediterranen Gemüsen Steinpilzen und Sbrinz - Petersilienwurzel-Chips</i>	
<b>Safran Risotto</b>	29
<i>Mit Kürbis mit Ingwer - Lauchgemüse Marroni - Zwiebelchutney - Grill-Auberginen-Tatar</i>	