



MITTAGSKARTE

Dienstag, 21. Mai 2024

erster Preis Restaurant / zweiter Preis Take away

VORSPEISEN:

Sellerie-Kirschkirschencremesuppe		8 / 5
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce, Olivenöl-Senfauce, Kürbiskernsauce oder Sherryessigsauce		8 / 5
Tatar vom Aargauer Bio-Rind mit Bruchtoast, Butter an Eisbergsalat	Vorspeise	23 / 15
	Portion	36 / 22
Badische Spargeln an Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln mit Schnittlauch	Vorspeise	25 / 16
	Portion	36 / 22
mit Bündner Rohschinken	plus	8 / 6

HAUPTGÄNGE:

Filet vom Isländischen Heilbutt gebraten auf Ratatouille An Fenchelsamenrahmsauce und Kichererbsenpüree		39 / 25
Schmorbraten vom Schulterspitz des St. Galler Wagyu-Rinds An Burgundersauce mit grünen Spargeln und Quarkspätzli		40 / 26
Furti's Bratwurstli von der Challansente an Champignonrahmsauce Mit Blattspinat und Kartoffelstock		37 / 23
Wiener Schnitzel vom Zürcher Weidekalb an Kartoffel-Gurkensalat		40 / 26

DESSERT:

Baileysparfait auf Schokoladenbiskuitstücken an Rhabarberkompott und Himbeersauce		12 / 8
Erdbeer-Tiramisu mit Thurgauer Erdbeeren an Moscato sauce		13 / 9
Maracaibo-Schokoladentorte an Mangotranchen und Mangocoulis		12 / 8

Verschiedene Sorbets und Glaces pro Kugel 4, plus Schlagrahm 2
Erdbeer, Zitrone-Limette, Mango, Zwetschgen, Yuzu
Wasabi, Schokolade, Baileys, Stracciatella, Vanille

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrot serviert

Dessertportion 15