



MITTAGSKARTE

Montag 4. November 2024 *erster Preis Restaurant / zweiter Preis Take away*

VORSPEISEN:

Kürbis-Ingwercremesuppe		8 / 5
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce, Olivenöl-Senfsauce oder Italienischer Sauce		8 / 5
Tatar vom Aargauer Bio-Rind mit Brioche Toast, Butter an Eisbergsalat	Vorspeise	23 / 15
	Portion	36 / 22
Patrizia Fontana's Basilikum-Ricottaravioli mit Peperonistreifen und Zuchettiwürfel an Tomatencoulis	Vorspeise	23 / 15
	Portion	34 / 20

HAUPTGÄNGE:

Filet vom Schottischen Lachs gebraten auf Lauch- und Tomatenstreifen, an Safranrahmsauce und Pilavreis		39 / 25
Hacktäschli vom St. Galler-Wagyurind an Steinpilzrahmsauce Wirsinggemüse und Stock von filisurer Bio-Bergkartoffeln		38 / 24
Geschmorter Schulterspitz vom Zürcher Weidekalb an Rotweinsauce, Blattspinat und Polenta Rossa		40 / 26
Cordonbleu vom Zürcher Weidekalb an Kräuterrüebli und Quarkspätzli		40 / 26

Liebe Gäste fragen Sie auch nach unserer Tagesempfehlung... es lohnt sich ☺

DESSERT:

Tiramisu von Fellenberg-Zwetschgen an Rotwein-Zwetschgenkompott und Vieille-Prune-Zwetschgensauce		12 / 8
Maracaibo-Schokoladentorte an Mangotranchen und Mangocoulis		12 / 8
Passionsfrucht-Joghurtmousse auf Mango-Kiwisalat und Mangosauce		12 / 8
Verschiedene Sorbets und Glaces Erdbeer, Zitrone-Limette, Mango, Aprikose, Blutorange Haselnuss, Schokolade, Baileys, Stracciatella, Vanille	pro Kugel 4, plus Schlagrahm 2	
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrot serviert		Dessertportion 15