



## MITTAGSKARTE

**Montag 28. April 2025** *erster Preis Restaurant / zweiter Preis Take away*

### VORSPEISEN:

Gemüseremesuppe mit Buttercroutons		8 / 5
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce, Olivenöl-Senfsauce oder Italienischer Sauce		8 / 5
Tatar vom Aargauer-Biorind an Eisbergsalat, Briochemtoast und Alpbutter	Vorspeise	24 / 16
	Portion	36 / 22
Badische Spargeln an Sauce Hollandaise und Schnittlauchkartoffeln		
	Vorspeise	27 / 18
	Portion	38 / 24
- zusätzlich mir Bündner Rohschinken – plus 5 / 8, 4 / 6		

### HAUPTGÄNGE:

Filet vom Isländischen Bachsaibling gebraten mit Peperonistreifen und Broccoli an weissem Bohnenpüree an Safrancremesauce	40 / 26
Saltimbocca vom Zürcher Biosäuli an Merlotjus, Blattspinat und Tomatenrisotto	39 / 25
Nanthana's Rotes Curry mit Aargauer Poulet, Shiitake und Gemüse an Koriander-Sauerrahmsauce und Basmatireis	38 / 24
Cordonbleu vom Zürcher Weidekalb an Kräuterrüebli und Rosmarinkartoffeln	40 / 26

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

### DESSERT:

Erdbeer Tiramisu an Holunderblüten-Erdbeersauce	12 / 8
Maracaibo-Schoggitorte an Mangotranchen und Mango-Kiwisauce	12 / 8
Parfaitglace von Brownies und weisser Schokolade auf Himbeer-Rhabarberkompott und Himbeersauce	12 / 8
Verschiedene Sorbets und Glaces Erdbeer, Zitrone-Limette, Mango, Aprikose, Blutorange	pro Kugel 4, plus Schlagrahm 2

Amaretto, Sauerrahm, Mocca, Stracciatella, Vanille

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrot serviert

Dessertportion 15