

**Liebe Gäste**  
**Schön sind Sie bei uns!**

Geniessen Sie Ihren Abend im Frieden ohne doppelte Belegung und ohne Zeitdruck. Wählen Sie eine unserer Menüvarianten mit 3,4 oder mehr Gängen.

**3 Gänge – CHF 85**  
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**4 Gänge – CHF 95**  
(2 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert)

**5 Gänge – CHF 105**  
(3 Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Auswahl, Zusammenstellung und bei individuellen Wünschen in Bezug auf Ihr persönliches Menü. Nun aber wünschen wir Ihnen einen entspannten und genussvollen Abend! <3

# Vorspeisen

Mousse vom Bisisthaler Geissenfrischkäse mit Basilikum und Taggiasca-Oliven auf Baba Ganoush an Tomaten-Olivenölemulsion und Sardischem Brot

Gebratene Kammuschel (MSC,JP) auf asiatischem Gemüsetatar an Wasabi-Panna cotta und Sprossensalat

Carne cruda vom Aargauer Bio-Rind mit Maggia-Pfeffer auf Ochschwanzragout, Karottencoulis und Maggia-Pfefferschaum

Saisonaler Salat\*

Tagessuppe\*

\*Das Service-Team berät Sie gerne

## Hauptgänge

Badische Spargeln an Sauce Hollandaise und  
Schnittlauchkartoffeln

(Auf Wunsch mit Bündner Rohschinken & auch als Vorspeise möglich)

Filet vom Seeteufel <sup>(27)</sup> gebraten mit Pulpo und  
Miesmuscheln auf Gemüse-Gerstotto an  
Peperonicoulis

Filet und geschmortes Bäggli vom Zürcher Biosäuli  
an Blauburgundersauce, Kefen, jungen Karotten  
und Kartoffelgratin

Cordon bleu vom Zürcher Weidekalb an grünen  
Spargeln und Taglierini

160 Gramm

Gerne auch die 300 Gramm Version vom Cordon bleu für 15 CHF Aufpreis zum Menü

# Desserts

Erdbeer-Tiramisu mit Thurgauer Erdbeeren an  
Erdbeer-Holunderblütensauce

Parfaitglace von Brownies und weisser Schokolade  
auf Ananassalat und Piña Colada Sauce

Maracaibo Schokoladentorte an Mangotranchen  
an Kiwi-Mangocoulis

Auswahl an Sorbets und Glaces:

Zitrone-Limette, Passionsfurch, Erdbeer, Himbeer

Sauerrahm, Baileys, Amaretti, Mocca

mit oder ohne Schlagrahm

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrotten  
serviert

Oder ein Dessert in flüssiger Form wie z.B. ein Glas offener Dessertwein.