

## Speisekarte – Menu

### Vorspeisen und Suppen/starters and soups

	Vorspeise starter	Hauptgang main course
Gemischter Blattsalat mit Röstzwiebeln und gerösteten Kernen <i>Mixed green salad with roasted onions and roasted kernels</i>	11.50	
„Cesar Salad“ mit Mini-Lattich, Argauer Pouletbrust, Croutons und Parmesanspäne <i>„Cesar Salad“ with Mini lettuce, Local Argauer chicken, croutons and parmesan</i>	18.50	29.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilkumpesto und Balsaminocrème <i>Tomato salad with Buffalo mozzarella, Basil pesto and balsamic cream</i>	17.50	28.50
Knackiger Thaisalat an Mango Dressing mit gebratenen Riesencrevetten und Jakobsmuscheln <i>Crispy Thai salad with Mango dressing, served with giant prawns and scallops</i>	21.00	36.00
Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Trüffelöl <i>Beef carpaccio with parmesan and truffle oil</i>	19.00	34.00
Rindstartar mit Toast und Butter <i>Beef tartar with toast and butter</i>	19.50	34.50
Pommes frites	6.00	
Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	12.50	
Gaspacho Andaluz mit hausgemachtem Rosmarin Focaccia <i>Gaspacho Andaluz with homemade rosemary Focaccia</i>	14.00	

## Vegetarische Hauptgerichte / Vegetarian main dishes

„Risotto al Itallienne“

Risotto mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten,  
Rucola und Pinienkernen

27.00

*Risotto with black olives, dried tomatoes,  
rocket salad and pine nuts*

Pappardelle mit Sommertrüffelrahmsauce  
*Pappardelle with summer truffle cream sauce*

Vorspeise/  
starter

18.00

29.00

## Hauptgerichte / Main dishes

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit mariniertes,  
lauwarmer Tomaten-Kräuter-Vinaigrette und Parmesanrisotto

39.00

*Fried sea bass fillet with marinated lukewarm herbal vinaigrette  
and Parmesan risotto*

Rindsfilet Tagliata vom Irischen Freiland Rind  
mit Cherrytomaten, Rucola, Parmesan und Trüffelöl  
serviert mit Bratkartoffeln

46.00

*Beef fillet Tagliata from Irish countryside beef  
with cherry tomatoes, rocket salad, parmesan and truffle oil  
served with fried potatoes*

Berg Lammhaxe vom Berner Oberland mit  
provenzalischem Ratatouille und Pappardelle

42.00

*Mountain Lamb shanks from Berner Oberland  
with Provencal Ratatouille and Pappardelle*

Saltimbocca vom Baselbieter Milchkalb mit Kalbsjus  
und Zucchetti Risotto

44.00

*Saltimbocca from the local dairy veal with veal jus  
and Courgettes Risotto*

Gebratene marinierte Entenbrust  
mit sautiertem Wokgemüse, Basmatireis und Cashews

38.00

*fried marinated duck breast  
with sauteed Wok vegetable, Basmati rice and cashews*

Wir beziehen unser Fleisch bei Jenzer Fleisch + Feinkost AG.  
We get our meat at Jenzer Beef and Finefood AG.

