

Sideluxe Menü

Rüäblischuumsüpli

Schwertfischcarpaccio mit Gräpfrü und Piniächärne

Wii empfehlig: Chardonnay unplugged, Burgenland AUT, 2018

Huusgmachts Camparisorbet

Rindsfilet mit Süässhärdöpfelpüree und Frühligszwiblä

Wii empfehlig: Orfeo, Negroamaro IGT, Puglia ITA, 2019

Rhabarbärkompott mit Vanilleglace

89.00 Fr.

Salat

Buntä Frühlighssalat mit Sprossä und Croûtons	10.00 Fr.
Tomatä vom Meierhof mit Buratta und Zitronäcrostini	15.00 Fr.
Spargelsalat mit Rohschinkä	16.00 Fr.

Suppä

Rüäblisuppä mit Kokosmilch Ingwer	12.00 Fr.
Schuumsüppi vo dä jungä Lauchzhiblä	11.00 Fr.
Spargelcrämsuppä mit Schinkäwürfäli	12.00 Fr.

Wasspissä

Bruschetta mit Parmesanspään	15.00 Fr.
Vitello Tonnato	22.00 Fr.
Äs chlisäs Tartar, klassisch odär mit Frühlighszhiblä und Olivänöl	22.00 Fr.
Rindscarpaccio mit Stangäselleri und Pecorino	20.00 Fr.

vom Rind

Stroganoff vom Rindsbägglifilet im Pfännli, mit Riis	42.00 Fr.
Börger mit Country Cuts (Sesambun, Rindfleisch, Späck, Zwiblä, Gurke, Tomatä, Chääs, Salat & Huussauce)	28.00 Fr.
Rossini Burger (Rindsfilet, Äntäläbärä & Trüffel) mit Röstifritt	54.00 Fr.
Entrecôte mit römischá Gnocchis (Härtweizägrüss) & grüänem Spargel	48.00 Fr.

vom Chalb

Chalbsläberli im Butter bratä mit Chrütli, Frühligszwibäli und ärä knusprigä Rösti	37.00 Fr.
Chalbs Cordon Blö mit Pomfritt und Gmüäs	46.00 Fr.
Äs füdlibluts Cordon Blö mit Morchelsosä, grüänem Spargel und Tagliatelle	48.00 Fr.
Äs panierts Chalbschnitzeli mit neue Härdöpfel, Sparglä und Sos Hollandääs	42.00 Fr.
Chalbszungä mit Tagliatelle, Randä und Madairajus	33.00 Fr.

vom Lamm

Lamm Entrecôte mit bachnige Härdöpfel, Pommery Sänf Jus und Ratatouille	39.00 Fr.
---	-----------

vom Schwein

Cordon Blö mit Pomfritt und ächli Gmüäs	34.00 Fr.
Sparglä im Schinkämantäl mit Sos Hollandääs und neuä Härdöpfeli	32.00 Fr.

vom Poulet

Grillierti Pouletbrust mit Ratatouille und Ofähärdöpfel	29.00 Fr.
---	-----------

usäm Wasser

Birmästorfer Forällefilet nach Müllerinä Art mit Salzhärdöpfel und Gmüäs	28.00 Fr.
Thunfischsteak uf bratnigem Gmüäs	38.00 Fr.

us de Natur

Bärlauchnocchis mit grünäm Spargel, Fetachääs und tröchnete Tomatä	28.00 Fr.
Sparglä mit Sos Hollandääs und neuä Härdöpfeli	27.00 Fr.
Nüdäli anärä Tomatäcurrysosä mit Parmesanspään (bitz scharf)	24.00 Fr.
Rösti mit buntäm Gmüäs, Suurrahm und ämä Spiegelei	27.00 Fr.
Obärschiinä-Tomatä Uuflauf	27.00 Fr.

für di Chlinä

Schnipo	16.00 Fr.
Rahmschnitzäl mit Nüdäli	17.00 Fr.
Spaghetti Napoli	10.00 Fr.
Poulet Chnusperli pro Stück	2.00 Fr.
Ä Portion Pomfritt	6.00 Fr.

für di süässä

Ä lauwarms Schoggichüächli mit Vanilleglace	15.00 Fr.
Rhabarbärä mit ämä Chugeli Erdbeeriglace und Marsmallows	15.00 Fr.
Roti Grützä mit Süässholz und Vanillesosä	12.00 Fr.
Cräm Brülle mit Zitronägras	12.00 Fr.

für di coolä

Coupe Dänemark	chli 6.00 Fr. gross 12.00 Fr.
Iscappuccino	12.00 Fr.
Colonel	15.00 Fr.
Affogato	7.00 Fr.
Glace	
Vanille, Schoggi, Erdbeer, Kafi, Caramel und Joghurt	4.00 Fr.
Sorbet	
Passionsfrucht-Mango, Himbeer und Zitrone	4.00 Fr.
Ä Portion Schlagrahm	1.50 Fr.

Deklaration und Herkunft

Rind	Schwiiz
Rindsfilet	Neuseeland & Schwiiz
Chalb	Schwiiz
Schwein	Schwiiz
Gflügäl	Schwiiz
Äntä	Frankriich
Thunfisch	Philippinä & Sri Lanka
Schwärtfisch	Sri Lanka
Forällä	Schwiiz
Lamm	Neuseeland

Euisi Partner

Fleisch	Metzgerei Köferli, Döttingen
Gmüäs	Friedli, Wohlenschwil
Tomatä (saisonal)	Meier Gemüse, Rütihof
Schwärt- & Thunfisch	Dörig und Brandl, Dietikon
Forällä	Forellenquelle, Birmenstorf
Eier (Freilandhaltig)	Geflügelhof Gisi, Mellingen

Mir achtet sehr druff, dass euises Gmüäs, d'Frücht und s'Fleisch regional, frisch und hochwertig sind.

Euises Fleisch stammt us nachhaltiger und artgerächter Haltig.

Allergiä

Euises Personal beratet Sie gern bezüglich Nahrigsmittelallergiä