

Kalte Vorspeisen

Rindstatar, frisch geschnitten Baguette und Butter, Zubereitung am Tisch (A C D F M) auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados	25/36 +4
Duett vom Gelbflossen-Thunfisch aus dem südlichen Mittelmeer Tatar & ganzes Stück in Brikteig gebacken, auf Avocado-Crème, Wasabi-Glacé (D F A)	26

Salate

Gartenfrischer Blatt- und Kräutersalat	13
Bunter Gemüsesalat «à la maison» mit Wurzelgemüse aus der Region, gerösteten Pinienkernen und Croûtons (A C)	16
Goldapfelsalat Tomatenscheiben mit frischem Ziegenfrischkäse (M)	17

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Baguette und Brie (A L O)	11
Würzige Linsensuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln (R L P)	16

Warme Vorspeisen

Burgunder-Schnecken im Töpfli mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken (C, G, H, R, M)	6 Stk. 14 12 Stk. 25
Gänseleber naturbelassen - vom Junker Hof, Rafz gebraten mit geschmorten Zwiebeln, Apfel und Balsamico (O)	24

Tages-Spezialitäten

(am Mittag mit Salat oder Suppe)

Dienstag Wädli Spezial mit Krautsalat (C F M)	24
Mittwoch Lauwarme Rindszunge auf Linsensalat - ♥ (L P)	26
Donnerstag Kalbsmilken mit Pastinaken und Rübli-Püree - ♥ (G O)	28
Freitag Tripes à la mode de Caen Kutteln an Champagner-Sauce mit Salzkartoffeln - ♥ (G O)	25

Hauptgang Fisch

Nordatlantik-Seezunge «Sole Meunière» mit brauner Butter, Kräutern, Salzkartoffeln und Blattspinat (D G L)	47
Offenes Fischravioli im Teig eingewalzte Kräuter, gefüllt mit Fischen, Krusten- und Schalentieren an leichter Champagnersauce (A B C D G R)	32
«Moules et frites» 750 g Miesmuscheln mit Weisswein-Kräutersud (G O) oder à la crème (O R)	36

Hauptgang Fleisch

Entrecôte «Café de Paris» mit Gemüsebouquet - ♥ (C G H L M)	46
Geschmorte «Suuri Chalbsbäggli» mit Pastinaken-Püree und Rübli-Crème - ♥ (G O)	53
Rindsfilet «Stroganoff» Rindsfiletwürfel - ♥ (G L O)	39
Kalbsnierli «Pommery» an einer Pommery-Senfrahmsauce - ♥ (G L M)	35
Canard à l'Orange Ente auf Gemüsebouquet (L)	36

Beilagen nach Wahl:
Hausgemachte Tagliatelle (A C L) | Pommes frites | Linsen (L P)
Schlosskartoffeln (L)

Supplement:
Extra Gemüse (G L) 7

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle mit feinem Stangensellerie-Ragout und pochiertem Ei (A C G L)	25
Reichhaltiger Gemüseteller «Saison» (G L P)	26

Dessert

Crêpes Suzette mit Vanilleglacé am Tisch flambiert (A C G)	19
Tarte au citron (A C G)	15
Crème brûlée mit Tonkabohnen-Rahm (C G)	13
Süssmost-Crème mit Basilikum (G)	14
Käseteller serviert mit hausgemachtem Chutney dazu eine Garnitur aus Birnenbrot, Nüssen und Portwein-Feigen (A G H O)	16

Süss- & Dessertwein

Österreich

Sämling Beerenauslese 2015 Tschida Angerhof, Burgenland	37,5 cl 49 5 cl 7
--	--------------------------

Allergene:

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier vom Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch & Milchprodukte
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid & Sulphite
- P Hülsenfrüchte
- R Weich- & Schalentiere oder deren Erzeugnisse

Deklaration:

- | | |
|-------|---|
| Huhn | Schweiz |
| Ente | Frankreich |
| Rind | Schweiz, Australien |
| Lamm | Schottland, Australien |
| Fisch | Schweiz, Schottland, Norwegen, Atlantik |

Es ist nicht auszuschliessen, dass Fleisch, das nicht aus Schweizer Produktion stammt, mit Hilfe von Wachstumshormonen erzeugt wird.

♥ Fleisch von der Metzgerei Lüthi, Hausen b. Brugg AG

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWST