

Mittagskarte

Dienstag, 23. August 2022

Wein – Empfehlung:

Weiss: Blanc de Noir, 2021, Schinznach-Dorf

1dl 9.50

Rot: Stierenblut, 2020, Küttigen

1dl 9.50

Getränke im Offenausschank: Mineral und Eis-Tee

3dl 4.00

Marktsalat mit Haus-Dressing oder Powershot

Mit asiatisch mariniertem Rinds-Flanksteak (SwissPrim)

+ 5.00 je Port.

Patisson-Crème-Suppe

8.50

„Dry Aged“ Lenzburger Bio-Randen vom Mooshof mit Fetakäse

21.50

Menü 1

klein normal

Schnittlauch-Risotto mit Auberginen-Püree, Champignons und Kürbiswürfel

19.50 23.50

– mit Puschlaver Rohschinken

+ 10.00 je Portion

– mit Lamm-Leberli (Ennetbürgen)

+ 10.00 je 80 gr.

– mit Sommertrüffel

+ 4.00 je 1gr.

Menü 2 (Vegan)

klein normal

Orecchiette an Tomatensauce mit Macadamia-Nusspowder und Rucola

19.50 23.50

– mit Schweizer Zander-Filet gebraten

37.50 49.50

– mit Alpenlachs aus Lostalio

51.50

Menü 3

klein normal

Schenkenberger Sommerreh-Ragoût an Trompetenpfefferling-Jus
Randenspätzli und Gemüse

25.50 29.50

– mit Ragoût vom Seetaler Säuli

29.50

– mit „Dry Aged“ Kalbs- Kotelette (Ennetbürgen)

55.50 64.50

– mit Mägenwiler Pouletbrust (30min)

32.50

– mit Rindsfilet (SwissPrim)

51.50 57.50

– mit Kotelette vom Seetaler Säuli

36.50

Business-Lunch

3 Gänge 4 Gänge

Marktsalat oder Powershot

39.50 47.00

Schnittlauchrisotto

Sommerreh-Ragoût

Karamellköpfler mit Rahm

7.50

Ich informiere ich Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.
Preise in CHF inkl. 7,7% Mehrwertsteuer, Bezahlung mit EC-Karte oder Post-Card