

Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

Austern – Fin de claire Marennes Nr. 2 – Chester Brot – Austernessig
Oysters – Fin de claire Marennes Nr. 2 – chester bread – oyster vinegar
Huîtres – Fin de claire Marennes Nr. 2 – pain chester – vinaigre d'huîtres
6.50 pro Stück

Aargauer Freiland Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons
Aargau free range lambs lettuce – bacon – egg – croûtons
Salade mâche d`Argovie – lard – œuf – croûtons
21.-

Spargelsuppe – mariniertes Lachs – hausgemachtes Brioche
Asparagus soup – marinated salmon – homemade brioche
Soupe aux asperges – saumon mariné – brioche fait maison
24.-

Salat von grünem und weissem Spargel – Erbsen – frische Morcheln – Burrata
Green and white asparagus salad – peas – fresh morels – burrata
Salade d'asperges vertes et blanches – petits pois – morilles fraîches – burrata
36.-

Thunfisch Sashimi – Gemüsesalat – Wasabi – Soja
Tuna Sashimi – vegetables salad – wasabi – soya
Sashimi de thon – salade légumes – wasabi – soja
42.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot
Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread
Tartare de bœuf «coupé à la main» – pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 32.-
Hauptgang/Main Course 180g 49.-

Mit Bärner Frites 6.-

Hausgemachte Gnocchi – frische Morcheln – grüner Spargel
Homemade gnocchi – fresh morels – green asparagus
Gnocchi fait maison – morilles fraîches – asperges vertes

1/2 Portion 44.-
1/1 Portion 59.-

Hauptspeisen - Main course - Plat principal

Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat – Preiselbeeren
Simmental Veal escalope – lukewarm potato salad - cranberries
Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède - airelles rouges
49.-

Simmentaler Kalbssteak – Selleriepüree – grüner Spargel – Morcheln - Kalbsjus
Simmental veal steak – celery puree – green asparagus – morels – veal gravy
Simmental steak de veau – purée de céleri - asperges vertes – morilles – jus de veau
69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus
Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy
Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique
56.-

Ganze Französische Royal Taube – gebratene Entenleber – Kartoffelpüree – Gemüse
Whole french Royal pigeon – sautéed duck liver – mashed potatoes – vegetables
Pigeon Royal français – foie de canard rôti – purée de pommes de terre – légumes
64.-

Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat
Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach
Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard

1 Forelle 36.-
2 Forellen 56.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlour

Café glacé

Mini 8.-

Gross 14.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Quitten Sorbet – Quitten Schnaps «Rössli»

Homemade quince sorbet – quince brandy «Rössli»

Sorbet au coing – eau de vie de coing «Rössli»

23.-

Erdbeeren – Zitronencreme – Quark Espuma – Erdbeersorbet

Strawberries - lemon cream - quark espuma - strawberry sorbet

Fraises - crème au citron - fromage blanc espuma - sorbet à la fraise

22.-

Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Warm apple tart – vanilla ice cream – double cream

Tarte chaude aux pommes – glace à la vanille – crème double

23.- 20 min

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.00

Eis:

Vanille

Tonkabohne

Haselnuss

Weisses Cafeeis

Sorbet:

Zitrone

Erdbeere

Himbeere

Zartbitter Schokolade

Käsevariation – Quitte – Hausgemachtes Früchte-Nuss Brot

Cheese variation – quince – homemade fruit-nut bread

Variation au fromage – coing - pain aux fruits et aux noix fait maison

19.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.