

## 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.-

Blumenkohl Suppe – Kalbsbries – Alba Trüffel  
Cauliflower soup – sweetbread – Alba Truffle  
*Soupe de chou-fleur – ris de veau - truffe blanche d`Alba*  
54.-

Suppe Nature 14.-

Sashimi vom Adlerfisch – King crab Cocktail – Asiatische Aromen  
Sashimi of meagre – king crab cocktail – asian flavours  
*Sashimi de maigre – cocktail de crabe royal – saveurs asiatiques*  
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.-

Terrine von der Entenleber – Zwetschghe – Sellerie – hausgemachtes Brioche  
Terrine of duck liver – plum – celery – homemade brioche  
*Terrine de foie gras de canard – pruneau – céleri – brioche maison*  
42.-

Hausgemachte Gnocchi – weisser Alba Trüffel  
Homemade Gnocchi – white Alba truffle  
*Gnocchi fait maison – truffe blanche d`Alba*

1/2 Portion	68.-	(5g)
1/1 Portion	126.-	(10g)

### 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 – Topinambur – Pettikohl – Thymian Kalbsjus  
Simmental veal steak – jerusalem artichoke – flower sprout – thym veal gravy  
*Simmental steak de veau - topinambour – pousse de fleur – jus de veau au thym*  
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 – Kürbis – Federkohl – Geflügel Jus  
Whole french Royal pigeon – pumpkin – kale – poultry gravy  
*Pigeon Royal français – potiron - chou frisé - jus de volaille*  
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.-

Ganze Französische Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat  
Whole French Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach  
*Sole française entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard*  
69.-

## Dessert

---

### Eiscafé

Ice cream parlour  
*Café glacé*

Mini 8.-  
Gross 14.-

### Pralinen Eis

Praline ice cream  
*Praliné glacé*  
16.-

### Hausgemachtes Williams Birnen Sorbet – Williams Schnaps «Rössli»

Homemade pear sorbet - pear brandy «Rössli»  
Sorbet au poire fait maison - eau-de-vie de poire «Rössli»  
19.-

### Schokoladenmousse – Mandarinen Sorbet – Shizo - Haselnuss

Chocolate mousse - mandarin sorbet - shizo - hazelnut  
*Mousse au chocolat - sorbet mandarine - shizo - noisette*  
21.-

### Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Warm apple tart – vanilla ice cream – double cream  
*Tarte chaude aux pommes – glace à la vanille – crème double*  
22.- 20 min

### Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet  
*Glace et sorbet fait maison*  
Pro Kugel 5.00

#### Eis:

Vanille  
Tonkabohne  
Mandeln

#### Sorbet:

Mango-Passionsfrucht  
Mandarine  
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.