

Sommergerichte

Vorspeisen

Spanische Gazpacho mit Gurkenwürfeln, frischen Kräutern und Riesencrevette	12.50
Variation von Rindscarpaccio und Rindstatar mit Sauerrahm, Artischocke, Nüssen und Parmesan	23.50
Erfrischende Variation von der Melone mit Rohschinken vom Aargauer Eichelschwein	23.50
Leicht angebratene Tranche vom schottischen Lachs an rassisger Romescosauce, kleine Gemüse und gebackene Selleriestreifen	22.50
Spaghettini mit hausgemachtem Basilikumpesto, gerösteten Nüssen, Parmesan und gebratenem Filet vom Wolfsbarsch	22.50
Gebratene Riesencrevette auf Risotto mit Aprikose, Granatapfel und Kalamansi	22.50

Hauptspeisen

Roastbeeffeller vom Schweizer Weiderind mit Tartarsauce, Kimchi und Pommes frites	45.00
Rosa gebratenes Rindsfiletsteak mit rassiger Mango-Essigsauce, gebackene Reisbällchen mit Feta und Gemüsevariation	58.00
Gebratenes Kalbsfiletmedaillon unter der Kräuterkruste an Café de Paris-Sauce, Polentaschnitte und Gemüsevariation	56.00
Gebratenes Steinbuttfilet auf Basilikumrisotto mit Biobroccoli und Portulac-Joghurtcreme	58.00
Rassiges Indisches Linsencurry mit geschmortem Gemüse, hausgemachter Falafel und Minzejoghurt	33.00

Fleisch- und Fischdeklaration Sommergerichte:

Rind/Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Ente	Frankreich
Steinbutt	Atlantik
Riesencrevette	Vietnam
Wolfsbarsch	Griechenland/ Türkei
Lachs	Norwegen/ Schottland