



Aperitif

Plättli	16
Parmesan, Oliven, Salz-Mandeln und Taralli	

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat	9
--------------------------------------	----------

Gemischter Salat	13
mit Kräuter-Croûtons	

Nüsslisalat	16
mit Speck, Champignons und Freilandeier von der Familie Leuenberger aus Ziefen	

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Feigensenf, französisch oder italienisch

Schweizer Rindstatar	22 / 34
140 g / 200 g, serviert mit Brioche-Toast	
Wählen Sie zwischen: mild, medium oder scharf	

Karotten-Kokoscremesuppe	12
mit Orangen verfeinert	

Käsesuppe	13
mit Kräuter-Croûtons	



Fisch

Eglifilets im Bierteig 32 / 36

mit hausgemachter Tartar-Sauce,
serviert mit saisonalem Gemüse

Gebratene Lachstranche aus Lostallo (Misox, GR) 39

auf Rahm-Sauerkraut mit Honig-Senfsauce

Pochiertes Zanderfilet vom Rüchi-Hof Mumpf 41

mit Rotwein-Butter und Petersilienwurzel-Püree serviert

Bouchot-Weissmuscheltopf «mediterran» 36

mit Kräutern, Tomaten, Schalotten und Weisswein

Bouchot-Weissmuscheltopf «à la crème» 38

nur bis
Anfang
Januar '19

Dazu eine Beilage nach Wahl:

Salzkartoffeln, Pommes frites, Risotto, Reis oder Wintergemüse

Fleischlos

Frische Ravioli «tre formaggi» 22 / 26

gefüllt mit Gruyère, Grana Padano und Mascarpone
vom Pasta-Haus in Reinach,
serviert mit geschäumter Butter und Parmesanspänen

Randen-Risotto 19 / 23

mit Ziegenkäse und Brunnen-Kresse



Fleisch

Rindshuft-Steak 42
mit Pfeffer-Sauce und grünem Gemüse

Klassiker

Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu 49
gefüllt mit Bauernschinken, Gruyère und Freiburger Vacherin,
serviert mit Wintergemüse

Wienerschnitzel vom Schwein 30
von der Metzgerei Tschannen in Magden,
dazu roter Kabissalat mit Apfel

Perlhuhn-Brust gebraten 32
mit Marsala-Thymiansauce, glasierter Kürbis
und Rahm-Wirzgemüse

Frische Kalbsleberli 34 / 38
in Butter und Kräutern gebraten,
serviert mit Röstli

Dazu eine Beilage nach Wahl:

Salzkartoffeln, Pommes frites, Risotto, Reis oder Wintergemüse



Desserts

Espresso «Surprise»	8
Mini-Dessert des Tages, serviert mit einem Kaffee, Espresso oder Tee	
Orangen-Parfait	14
mit Honig-Orangen-Sauce und einer Rosette von dunklem Schokoladen-Mousse	
Crème brûlée	14
mit karamellisierten Feigen	
Vermicelles	13
mit Meringues und Rahm	
Hausgemachtes Caramelköpfl	13
serviert mit Schlagrahm	
Käseteller	18

Glaces

Glace, pro Kugel	4
Vanille, Mokka, Pistazien, Schokolade, Erdbeere, Tiramisu, Joghurt	
Sorbet	
Zitrone, Himbeere, Mango, Cassis	
Portion Schlagrahm	1.70



Coupes

Coupe Rhyblick	10 / 14
Zitronen-, Cassis-Sorbet und Joghurtglace mit Aprikosensauce	
Coupe Sunshine	10 / 14
Vanille-, Schokoladen- und Mokka-Glace, mit caramelisierten Nüssen und Schlagrahm	
Coupe Dänemark	10 / 14
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und Schlagrahm	
Coupe Nesselrode	10 / 14
Vanilleglace mit Marroni-Püree, Trauben und Rahm	
Bananensplitt «Schiff ahoi»	14
Vanilleglace mit Bananen, gerösteten Mandeln, warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
Wiener Eiskaffee	14
Vanilleglace mit kaltem Kaffee und Schlagrahm	
Glace, pro Kugel	4
Vanille, Mokka, Pistazien, Schokolade, Erdbeere, Tiramisu, Joghurt	
Sorbet	
Zitrone, Himbeere, Mango, Cassis	
Portion Rahm	1.70



Kleine Karte (13.30–18.00 Uhr)

Gemischter Salat 13
mit hausgemachten Kräuter-Croûtons

Nüsslisalat 16
mit Speck, Champignons und
Freilandeier von der Familie Leuenberger aus Ziefen

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Feigensenf, französisch oder italienisch

Karotten-Kokoscremesuppe 12
mit Orangen verfeinert

Sandwiches 8.50
Schinken, Salami oder Käse

Schweizer Rindstatar 22 / 34
140 g oder 200 g serviert mit Butter-Toast
Wählen Sie zwischen: mild, medium oder scharf

Frische Ravioli «tre formaggi» 22 / 26
gefüllt mit Gruyère, Grana Padano und Mascarpone
vom Pasta-Haus in Reinach,
serviert mit geschäumter Butter und Parmesanspänen

Wienerschnitzel vom Schwein 30
von der Metzgerei Tschannen in Magden,
dazu roter Kabissalat mit Apfel

Eglifilets im Bierteig 32 / 36
mit hausgemachter Tartar-Sauce,
serviert mit saisonalem Gemüse

Dazu eine Beilage nach Wahl:
Salzkartoffeln, Pommes frites, Risotto, Reis oder Wintergemüse