

Sommer Degustations Menu

Pata Negra Rohschinken

Melone



Kieferzapfen Essenz



Steinbuttfilet

Limonen Triangoli



Filet & Bäggli vom Kölliker Kalb

würziger Cabernet Jus

Brennessel-Gnocchis

buntes Gemüse



Käse Variation



Erdbeeren Triologie



Menu komplett Fr. 99.00

5 Gänge Fr. 89.00

4 Gänge Fr. 78.00

Getränke Empfehlungen

Sauvignon blanc, le Bréton Fumé, Bursins

Fr. 55.00 / Fr. 8.50 / dl

Pino noir, Konrad Zimmermann, Oberflachs

Fr. 49.50 / Fr. 8.00 / dl

Doral doux, Domaine au point du jour

Fr. 12.50 / dl

Dalmore 18 years, Single Malt Whisky

Fr. 14.50 / 2 cl

**Rindsfilet; Schweizer Prime Beef, Irland Foyle Beef & Schottisches Dry Age
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau, Geflügel Frankreich & Schweiz**