

Suppen und Vorspeisen

Mit Suchtpotenzial...

Thailändische Fischsuppe mit Seeteufel,
Kokosmilch, Palmzucker und Zitronengras 14.50

Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum
und feinen Knoblauchbrotwürfeli 10.50

Seelenwärmerli
Kürbissüppchen mit Curry und frischem Ingwer 10.50

Ein wahrer Genuss...
Enten-Terrine mit Mangostückli
Selleriesalat mit Apfel und Baumnuss 19.50

„Ritas Crevetten-Pfändli“, Black Tiger Crevetten mit Knoblauch,
Chili, Olivenöl und Kräutern 19.80

Lieblings – Vorspeise unseres Chefs
Carpaccio von frischem Thunfisch, Mahi Tuna
mit Maldon Salzflöcken und feinstem Olivenöl 19.80

Cäsar Salat, einfach herrlich!
Knackiger Eisbergsalat an feinem Kräuterdressing mit Parmesan,
Kürbiskernen und Knoblauchbrotwürfeli 14.50

Vor den Schnecken gerettet:
Verschiedene **Blattsalate** an feiner Haussauce 11.00

Gemischter Salat aus nur frischen Salaten 13.80

Alle Preise inkl. 8% MwSt

Vegi und Pasta

Chäs-Spätzli, Hausgemachte Spätzli mit Zwiebelschweizi,
Rahm und Käse überbacken dazu Apfelmus 24.50

Malfatti Marco

Herrliche **Spinatnocken** mit Ricotta, überbacken mit Rahm und Parmesan
Nach einem Rezept von meinem Freund Marco vom Grotto Uno Piu
in Gordevio / Valle Maggia 24.50

Frische Ravioli mit feiner Wildschweinfleisch- Füllung

mit Parmesan, Butter und Salbei
als Hauptgang 28.50
als Vorspeise 21.50

Hausgemachte **Crespelle gefüllt mit Gorgonzola** und Ricotta
überbacken mit Tomaten und Parmesan 26.80

Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiss, wann sie wiederkommen. Oscar Wilde

Fischgerichte und Schalentiere

Der Lieblingsfisch des Chefs, der Wels

Welsfilets an Champagnersauce mit Lauch, Shitake und Tomatenwürfeli

Gemüsekörbchen

Zitronenreis

36.50

Gebratene Blacktiger Riesencrevetten

an roter Thai Currysauce mit frischer Ananas

Trockenreis

39.50

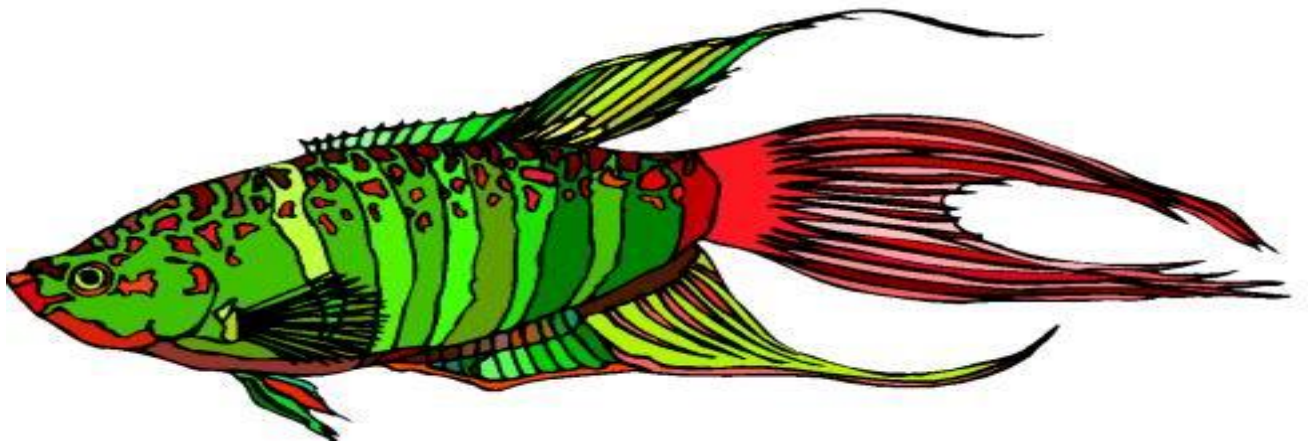
Rassig, fein und wunderschön präsentiert:

Mah Meh Asiatisches Nudelgericht

mit Gemüse, Sojasprossen,

exotischen Gewürzen und **Blacktiger Crevettenspiessli**

34.80



Alle Preise inkl. 8% MwSt

Fleischgerichte und Evergreens

Es ist besser zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat

Wunderbares Rindsfilet vom Irischen Black Angus Rind aus rein biologischer Aufzucht an rassiger Madagaskarpfeffersauce oder an Chef's luftiger Café de Paris Gemüse Trockenreis	52.50
Goldbraun gebratenes Cordon-bleu Maison Schweinefleisch vom glücklichen Aargauer Säuli, gefüllt mit Schinken und Greyerzer Käse Gemüse Knusprige Pommes frites	36.50
Wienerschnitzeli vom Aargauer Kälbli und vom Kalbsnierstück Gemüse Knusprige Pommes frites	39.50
S'Chloschtergheimnis Schweinsfilet Medaillons vom glücklichen Aargauer Säuli an feiner Cognac-Rahmsauce mit frischen Pilzen mit Gemüse Hausgemachte Chef-Spätzli	36.50