

## 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

**Rita's Crevetten-Pfändli**  
Black Tiger Crevetten  
mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Kräutern 19.80

### Lieblings – Vorspeise unseres Chefs

**Mahi-Tuna Carpaccio von frischem Thunfisch**  
mit Maldon-Salzflöcken und feinstem spanischem 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

## 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 Rindfleisch-Füllung**

Mit Reggiano-Parmesan, Butter und Salbei

als Hauptgang 28.50

als Vorspeise 22.50

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

#### Mah Meh Asiatisches Nudelgericht

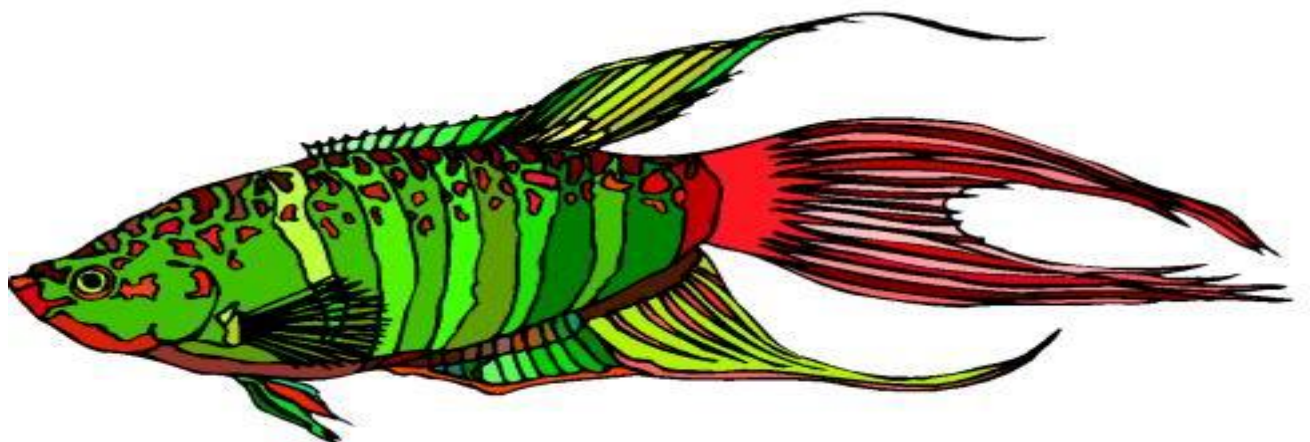
mit Gemüse, Sojasprossen,

exotischen Gewürzen und **Blacktiger Crevettenspiessli**

34.80

Vegi-Variante mit kleinen Gemüse-Frühlingsrollen

32.80



## Fleischgerichte und Evergreens

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

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