

## Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

---

Austern – Fin de claire Marennes Nr. 2 – Chester Brot – Austernessig  
Oysters – Fin de claire Marennes Nr. 2 – chester bread – oyster vinegar  
*Huîtres – Fin de claire Marennes Nr. 2 – pain chester – vinaigre d'huîtres*  
6.50 pro Stück

Aargauer Freiland Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons  
Aargau free range lambs lettuce – bacon – egg – croûtons  
*Salade mâche d`Argovie – lard – œuf – croûtons*  
21.-

Spargelsuppe – mariniertes Lachs – hausgemachtes Brioche  
Asparagus soup – marinated salmon – homemade brioche  
*Soupe aux asperges – saumon mariné – brioche fait maison*  
24.-

Salat von grünem und weissem Spargel – Erbsen – frische Morcheln – Burrata  
Green and white asparagus salad – peas – fresh morels – burrata  
*Salade d'asperges vertes et blanches – petits pois – morilles fraîches – burrata*  
36.-

Thunfisch Sashimi – Gemüsesalat – Wasabi – Soja  
Tuna Sashimi – vegetables salad – wasabi – soya  
*Sashimi de thon – salade légumes – wasabi – soja*  
42.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot  
Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread  
*Tartare de bœuf «coupé à la main» – pain grillé*

Vorspeise/Starter                    80g 32.-  
Hauptgang/Main Course        180g 49.-

Mit Bärner Frites            6.-

Hausgemachte Gnocchi – frische Morcheln – grüner Spargel  
Homemade gnocchi – fresh morels – green asparagus  
*Gnocchi fait maison – morilles fraîches – asperges vertes*

1/2 Portion                    44.-  
1/1 Portion                    59.-

## Hauptspeisen - Main course - Plat principal

---

### Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat – Preiselbeeren  
Simmental Veal escalope – lukewarm potato salad - cranberries  
*Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède - aïelles rouges*  
49.-

Simmentaler Kalbssteak – Selleriepüree – grüner Spargel – Morcheln - Kalbsjus  
Simmental veal steak – celery puree – green asparagus – morels – veal gravy  
*Simmental steak de veau – purée de céleri - asperges vertes – morilles – jus de veau*  
69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus  
Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy  
*Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique*  
56.-

Ganze Französische Royal Taube – gebratene Entenleber – Kartoffelpüree – Gemüse  
Whole french Royal pigeon – sautéed duck liver – mashed potatoes – vegetables  
*Pigeon Royal français – foie de canard rôti – purée de pommes de terre – légumes*  
64.-

### Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat  
Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach  
*Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard*

1 Forelle 36.-  
2 Forellen 56.-

## Dessert

---

### Eiscafé

Ice cream parlour

*Café glacé*

Mini 8.-

Gross 14.-

### Pralinen Eis

Praline ice cream

*Praliné glacé*

16.-

### Hausgemachtes Quitten Sorbet – Quitten Schnaps «Rössli»

Homemade quince sorbet – quince brandy «Rössli»

*Sorbet au coing – eau de vie de coing «Rössli»*

23.-

### Erdbeeren – Zitronencreme – Quark Espuma – Erdbeersorbet

Strawberries - lemon cream - quark espuma - strawberry sorbet

*Fraises - crème au citron - fromage blanc espuma - sorbet à la fraise*

22.-

### Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Warm apple tart – vanilla ice cream – double cream

*Tarte chaude aux pommes – glace à la vanille – crème double*

23.- 20 min

### Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

*Glace et sorbet fait maison*

Pro Kugel 5.00

#### Eis:

Vanille

Tonkabohne

Haselnuss

Weisses Cafeeis

#### Sorbet:

Zitrone

Erdbeere

Himbeere

Zartbitter Schokolade

### Käsevariation – Quitte – Hausgemachtes Früchte-Nuss Brot

Cheese variation – quince – homemade fruit-nut bread

*Variation au fromage – coing - pain aux fruits et aux noix fait maison*

19.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.