

Speisekarte



Zu jedem Menu servieren wir einen
Nüsslisalat mit Croûtons und Ei an Limettenvinaigrette

Menu mit Fleisch

Kalbsbraten Aargauer Art (mit Dörropflaumen gefüllt)
an Rotweinsauce, Dinkelspätzli und Rahmfederkohl 16.-
Kleine Portion 13.-

Menu vegetarisch

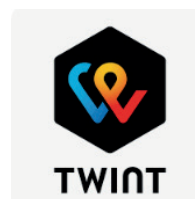
Panierte Randenschnitzel an Weissweinsauce
Dinkelspätzli und Rahmfederkohl 14.-
Kleine Portion 12.-

Dessert

Blutorangensorbet im Meringuennest 3.50.-

Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleischdeklaration
Kalb, Schwein, Rind, Poulet, Lamm aus CH



Getränkekarte



Prosecco	7,5 dl	21.-
	1 dl	7.-
Weisswein – Fricktaler Le Blanc	1 dl	5.-
	5 dl	18.-
Rotwein – Fricktaler Blauburgunder	1 dl	6.-
	5 dl	19.-
Unser Bier	3,3 dl	5.-
Alkoholfreies Bier	3,3 dl	4.-
Hausgemachter Ice Tea	Glas	2.50.-
Rivella rot, Rivella blau, Cola, Cola zero	3,3 dl	3.50.-
Orange, Citro, Apfelsaft		
Mineral mit/ohne Kohlensäure	3,3 dl	3.-
Mineral	1 Liter	5.-
Kaffee, Espresso		3.-
Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee		2.-