



Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	9.50
Gemischter saisonaler Salat ^{VE / GF / LF}	12.–
Büffelmozzarella-Cherry-Tomaten Bowl ^{GF / LF} an Thai-Basilikum Pesto, angerichtet auf sommerlichem Kräuter-Salat mit Parmesan Chips	14.– / 24.–
Bruschetta mit frischen Tomaten Würfeln ^{LF} Verfeinert mit Ingwer und garniert mit Schnittlauch	11.– / 20.–
Beef Tatar asiatisch mariniert mit Wachtelei und weissem Tomaten-Glace dazu Frühlingszwiebel und frisch gebackenes Kurkuma-Naanbrot	60 g / 100 g 21.– / 36.–
Einseitig gebratene Thunfisch-Tranche gekleidet in eingelegtem gelbem Rettich auf sautierte Meeresspargeln dazu Süsskartoffelpüree garniert mit Shizo-Kresse	19.–

Aus folgenden Salatsaucen können Sie auswählen:
italienisch, französisch, Waldbeeren-, Passionsfrucht- oder Balsamico-Dressing

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWST und Service
VE = vegetarisch, GF = glutenfrei, LF = laktosefrei, VA = veganes Gericht





Suppen

Petersilienwurzel-Crèmesuppe

verfeinert mit Five-Spice-Gewürz und Sauerrahm

12.–

Asiatische Miso Suppe^{LF}

Mit Enoki, Frühlingszwiebeln, Wakame

Dim Sum und frittiertem Tofu

12.–

Pikante Gazpacho^{GF / LF}

mit Basilikumpesto und Kräuter-Croûtons

12.–

Vegane Vorspeisen^{VA}

Im Rapsöl sautierte Avocadohälfte^{GF / LF}

gefüllt mit Dörrotomaten und Pinienkernen

Kerbel-Soja-Rahmschlagcrème dazu geräucherter Tofu

16.–

Süßkartoffel-Cremesuppe^{GF / LF}

dazu Maniok-Chips und Chiasamen

12.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWST und Service

VE = vegetarisch, GF = glutenfrei, LF = laktosefrei, VA = veganes Gericht





AUS DEM WOK

Rassiges rotes Curry ^{LF / GF}

mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse

dazu servieren wir Basmati-Reis

27.- / 37.-

Jakobsmuscheln-Wok

mit Shiitake-Pilzen, Sojasprossen

Palmherzen und Litschis, auf Basmatireis Ring

28.- / 38.-

Original Bami Goreng ^{LF}

gebratene Nudeln mit Gemüse

Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten

27.- / 37.-

Vegetarisches Bami Goreng ^{LF / VE}

gebratene indonesische Nudelpfanne

mit Gemüse

18.- / 28.-

Saisonales buntes Gemüse ^{GF / VA}

mit thailändischer grüner Currysauce

umgeben von einem Ring aus Basmati-Reis

18.- / 28.-

Gebratener Gemüsereis ^{LF / VE}

begleitet von Samosas

an Sweet-Chili-Sauce

18.- / 28.-

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWST und Service

VE = vegetarisch, GF = glutenfrei, LF = laktosefrei, VA = veganes Gericht





Fischgerichte

Sautierter Heilbutt an Safran Sauce

auf grünem Erbsen-Minze-Püree

dazu gelbe Zucchini und Blinis-Türmchen

28.– / 38.–

Black-Tiger-Crevetten sautiert in Sesamöl

an Knoblauch Sauce

mit geschwenkten Wasabi-Gurken-Spaghetti

dazu schwarzer Humus und blaue Waffelkartoffeln

24.– / 34.–

Auf der Haut sautiertes Wolfsbarschfilet

an Honig-Soja-Marinade und Grapefruit Filet

dazu in Kurkumasud geschmorter Fenchel

und Kräuter Cous-Cous

26.– / 36.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWST und Service

VE = vegetarisch, GF = glutenfrei, LF = laktosefrei, VA = veganes Gericht





Fleischgerichte

Irishes Lammrack mit Pommery-Senf-Kräuter Kruste

an Thymianjus auf Pastinaken-Mousseline

dazu Kartoffel Cannelloni

und geschmorte Cherry Tomaten

28.– / 38.–

Kalbs-Saltimbocca belegt mit Salbei und Rohschinken^{LF}

an Salbeijus dazu Safran-Risotto

und sautiertes Lauch-Tomaten-Gemüse

30.– / 40.–

Grilliertes Bison-Filet an Rosmarinjus^{LF}

dazu eine Babygemüse Variation

und Süsskartoffel Pommes mit Roter Zwiebel-Konfit

46.–

Veganer Hauptgang

^{VA}

Kichererbsen Burger

dazu mit Erbsen-Minze gefüllte Artischocken

und Broccoli im Tempura an Sweet-Chili-Sauce

30.–

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWST und Service

VE = vegetarisch, GF = glutenfrei, LF = laktosefrei, VA = veganes Gericht





Desserts

Gerührter Eiskaffee

dazu Mandelschokoladenkrokant 12.–

Gratinierte Zitronenroulade

mit Kiwi-Erdbeer-Tatar und Zitronengras-Kurkuma-Glacé 13.–

Rosmarin Karamelköpfl^{GF}

garniert mit Erdbeeren und Tonkabohneglacé 12.–

Himbeer Mille Feuille

mit erfrischendem Minze-Sorbet und Essblüten 14.–

Schokoladen und Kaffee Variation

mit Zartbitterschokolade überzogenes weisses Kaffee Parfait
umkreist mit Milkschokoladen-Chili-Mousse
und Schokoladen Späne 14.–

Frisch geschnittener Fruchtsalat^{GF / LF / VA}

ohne Zucker 10.50

Cranberry-Crème^{VA}

dazu Aargauer Hagebuttesorbet 10.–

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett

1 Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl 6.50

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWST und Service

VE = vegetarisch, GF = glutenfrei, LF = laktosefrei, VA = veganes Gericht





Glace-Karte

Wiener Eiskaffee

*Bourbon-Vanilleglacé mit doppeltem Espresso aufgefüllt
garniert mit Rahm* 12.–

Coupe Bananen Split

*Bourbon-Vanille-, Schokoladen- und Pistazien-Glacé
mit Banane und Schokoladensauce
garniert mit gerösteten Mandeln und Rahm* 12.–

Coupe Dänemark

Bourbon-Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce 12.–

Coupe Lady

*Bourbon-Vanille- und Kokosnussglacé sowie Mango-Sorbet
mit frischem Fruchtsalat und Rahm* 12.–

Sanfter Engel

mit Bourbon-Vanilleglacé, Orangensaft und Prosecco 12.–

Frappé

*wählen Sie Ihren Lieblingsgeschmack
aus unserem Glacé-Sortiment* 7.–

Glacé

*Bourbon-Vanille, Kaffee, Stracciatella, Schokolade,
Kokosnuss, Sauerrahm, Pistazie* pro Kugel 3.80

Sorbet

*Mango, Himbeere, Zitrone, Erdbeere,
Passionsfrucht* pro Kugel 3.80

Portion Rahm

1.50

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MWST und Service

VE = vegetarisch, GF = glutenfrei, LF = laktosefrei, VA = veganes Gericht

