

## Flaschenweine im Offenausschank

<b>Weiss</b>	1 dl
Siggenthaler Blanc de Blanc 2018 Umbricht Weine	Fr. 6.50
Chardonnay Goldwand 2018 Mike Wetzler, Ennetbaden	Fr. 8.50
Malanser Cuvée Special 2017 60% Sauv.Blanc, 40% Chardonnay Martin Donatsch	Fr. 10.00
Yvorne Grand Cru 2019 Château Maison Blanche	Fr. 8.00
Arneis Roero 2019 Vietti, Piemont, Italien	Fr. 8.00

---

### Rosé

Oeil de Perdrix de Neuchâtel 2019 Château d'Auvernier	Fr. 7.50
--	----------

---

### Rot

Optimius Goldwand 2016 Garanoir-Malbec Michael Wetzler, Ennetbaden	Fr. 8.50
Malanser Pinot Noir 2018 12 Monate im 500lt Eichenfass gereift Wegelin Weine	Fr. 9.00
Humagne Rouge 2018 Nicolas Zuffrey, Cave Bernunes	Fr. 10.00
Le Volte dell'Ornellaia 2017 Merlot, Sangiovese, Cab. Sauvignon Toscana, Italien	Fr. 9.00
Les Terrasses 2017	Fr. 11.00

## Aktuelle Delikatessen:

---

### Einheimisches Wild vom Chestenberg und Oberhof:

<b>Hausgemachter Rehpfeffer</b> mit Trauben und Speck Handgeschabte Spätzli	Fr. 36.—
---	----------

<b>Hausgemachte Wildhacktätschli</b> aus Aargauer Reh und Wildschwein Speckrahmsauce Kartoffelstock	Fr. 32.—
--	----------

---

### Dessert:

<b>Feigen Tarte Tatin</b> mit Sauerrahm	Fr. 16.—
--	----------

<b>Marroniglacé</b> mit Baileys	Fr. 13.—
---------------------------------	----------

---

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus der Region, aus Bio- oder nachhaltiger Produktion