

Flaschenweine im Offenausschank

Weiss

1 dl

Siggenthaler 2019
Blanc de Blancs
Umbricht Weine

Fr. 6.50

Pinot Gris Kloster Sion 2020
Andreas Meier, Würenlingen

Fr. 10.00

Petite Arvigne 2017
Cédric Flaction, Sion

Fr. 9.00

Vinattieri Bianco 2019
Chardonnay / Sauvignon Blanc
Vinattieri, Tessin

Fr. 8.50

Rosé

Autan Rose 2020
Weingut Aureto
Provence, Südfrankreich

Fr. 7.50

Rot

Siggenthaler Fluh 2019
Blauburgunder
Pirmin Umbricht

Fr. 7.50

Optimius 2016
Garanoir-Malbec
Michael Wetzler, Ennetbaden

Fr. 8.50

Humagne Rouge 2018
Cave Bernunes
Nicolas Zuffrey, Sierre

Fr. 10.00

Barbera d'Asti Litina
Superiore 2016
Cascina Castlet, Piemont, Italien

Fr. 8.50

Carmelo Rodero Crianza 2016
Tempranillo, Cab. Sauvignon
Ribera del Duero, Spanien

Fr. 11.00

Tagesteller

Rüebli-Ingwersuppe
oder
Kleiner gemischter Salat

Menu 1

Aargauer Wildschweinleber
mit Zwiebeln und Kräutern
Bratkartoffeln
Fr. 29.--

Menu 2

Kabeljau Rückenfilet in Rohschinken
Apfelvinaigrette
Tomatenreis und bunter Blumenkohl
Fr. 29.--

Vegi

Winzer-Risotto mit Trauben,
Baumnüssen und Kürbisstreifen
Fr. 26.--

Hausgemachter Aargauer Rehpfeffer

vom Revier Chestenberg
mit Trauben und Speck
Handgeschabte Spätzli
Fr. 36.—

Tagesdessert

Crema Catalana mit Ananassorbet
Fr. 9.--

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

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