

Flaschenweine im Offenausschank

Weiss

1 dl

Pinot Gris "Kloster Sion" 2021
Weingut zum Sternen
Würenlingen Fr. 9.00

Féchy Grand Cru 2021
Domaine du Martheray Fr. 8.50

Petite Arvine 2019
Cédric Flaction, Wallis Fr. 8.50

Montagny 1er Cru 2019
Chardonnay Fr. 10.00
L. Latour, Burgund, Frankreich

Rosé

Whispering Angel 2021 Fr. 9.00
Château d'Esclans
Provence, Südfrankreich

Rot

Siggenthaler Fluh 2021 Fr. 8.00
Blauburgunder
Pirmin Umbricht

Merlot Tenuta Masserone 2020 Fr. 10.00
Vinattieri
Mendrisiotto, Tessin

Zweigelt Unplugged 2020 Fr. 9.00
Hannes Reeh
Burgenland, Österreich

Les Hauts de Smith 2016 Fr. 14.00
Zweitwein von Smith Haut Lafite
Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc
Pessac-Léognan, Bordeaux

Abadia Retuerta Especial 2017 Fr. 11.00
Tempranillo, Cabernet Sauv., Syrah
Ribera del Duero, Spanien

Tagesteller

Rüebli-Ingwersuppe
oder
Kleiner gemischter Salat

Menu 1

Hausgemachte Wildhacktätschli
aus Aargauer Reh und Wildschwein
Speckrahmsauce
Kartoffelstock
Fr. 28.—

Menu 2

Gebratenes Welsfilet-Saltimbocca
Safran-Chorizo-Risotto
Zitronenfenchel
Fr. 29.—

Menu 3

Pouletoberschenkel Piri Piri
geschmort in scharfer portugiesischer
Tomatensauce
Kräuter-Limonen-Joghurt
Reis mit roten Bohnen
Fr. 26.—

Vegi

Feigen-Peccorino-Ravioli
mit Winterblattspinat und Pinienkernen
Fr. 26.—

Tagesdessert

Zitronencreme mit Fasnachtsküchlein
Fr. 9.50

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

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