

Fein & sein

SPEISEKARTE

Vorspeisen

QUINOA-TARTAR



14.5

Ein erfrischendes Tartar aus gekochtem Quinoa, fein gewürfelter Gurke, Äpfeln, Zwiebeln, Kapern und cremiger Avocado serviert mit warmen Pitabrot

Un tartare rafraîchissant de quinoa cuit, concombre, pomme et oignon, de câpres et d'avocat crémeux, servi avec du pain pita chaud

FEIN & SEIN GEMÜSEROLLE



VORSPEISE 14.5 EIN BISSCHEN MEHR 19.5

Knackiges Gemüse, Kräuter und Glasnudeln in zartem Reispapier eingewickelt serviert mit einer hausgemachten Erdnusssauce

Des légumes croquants, des herbes fraîches et des nouilles de riz, enroulés dans du papier de riz, servis avec une sauce aux cacahuètes

Suppe

TAGESSUPPE



9 | GROSSE BOWL 15

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Tagesangebot

Notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur l'offre quotidienne actuelle

ANMELDUNG
NEWSLETTER
MITTAGSMENÜS + EVENTS



Salate

BLATTSALAT


KLEINE PORTION **6.8 | 10**

Saisonale Blattsalatvariation gekrönt mit Karotten und Sonnenblumenkernen
Variation de salades de saison, garnie de carottes et de graines de tournesol

FEIN & SEIN SALAT

13.5 | 17.5

Saisonale Blattsalate gekrönt mit Spargel, Edamame, rote Zwiebeln und Fetakäse
Salades de saison couronnées d'asperges, d'edamame, d'oignons rouges et de fromage feta

OPTION  ohne Feta *sans feta* **12**



HAUSDRESSING
Sauce maison



ITAL. DRESSING
Sauce italienne



Vegetarische Gerichte

PASTA TRIFFT BÄRLAUCH

28

Orecchiette an aromatischem Bärlauchpesto, mit Blattspinat, Spargeln und Edamamebohnen, serviert mit einem leicht pikanten Apfel-Chutney und einem Käse-Kräuter-Chips

Orecchiette au pesto d'ail d'ours accompagnées d'épinards, d'asperges et de fèves edamame, servies avec un chutney de pommes et un croustillant au fromage et herbes

FRÜHLINGS-GEMÜSTELLER

30.5

Duo vom weissen und grünen Spargel an Orangensauce dazu gedämpfter Blattspinat, Erbsen-Avocadopüree und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse, serviert mit Kräuterkartoffeln

Duo d'asperges blanches et vertes accompagné d'une sauce à l'orange, d'épinards vapeur, d'une purée petits pois-avocat et une variation de légumes de saison, servi avec des pommes de terre aux herbes

GEMÜSETALER

31.5

Gemüsetaler verfeinert mit Kichererbsen serviert mit einer Kräutersauce dazu Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl

Galette de légumes aux pois chiches, servie avec une sauce aux herbes, des légumes de saison et un accompagnement au choix

BEILAGEN  Kräuterkartoffeln |  Reis |  Pommes Frites |  Spätzli

Fleischgerichte

LANDLIEBE

39.5

Schweizer Rindssteak mit Hammer's Kräuterbutter dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

Steak de bœuf suisse avec beurre du chef servi avec une variation de légumes de saison et un accompagnement au choix

FRÜHLINGSTRAUM

46

Lammfilet mit Hammer's Kräuterbutter, gekrönt mit Pistazien-Kräuter-Pankostreuseln, serviert mit einer bunten Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

Filet d'agneau avec le beurre du chef, garni d'un crumble aux pistaches, herbes et panko, servi avec une variation de légumes de saison et un accompagnement au choix

POULET FÜR GENIESSER

33.5

Gebratene Pouletbrust aus Schweizer Herkunft an erfrischender Orangensauce, gekrönt mit Pistazien-Kräuter-Pankostreuseln, serviert mit Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl

Poitrine de poulet rôtie d'origine suisse, accompagnée d'une sauce à l'orange rafraîchissante, garni d'un crumble aux pistaches, herbes et panko, servi avec une variation de légumes de saison et un accompagnement au choix

BEILAGEN  Kräuterkartoffeln |  Reis |  Pommes Frites | Spätzli

Fisch

REGENBOGENFORELLE

38.5

Gebratene Regenbogenforelle aus Bremgarten an Kräutersauce serviert mit Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl

Truite arc-en-ciel de Bremgarten poêlée, sauce aux herbes, servie avec des légumes de saison et un accompagnement au choix

BEILAGEN  Kräuterkartoffeln |  Reis |  Pommes Frites | Spätzli

Special

WOKGERICHT

Gedämpftes Saisongemüse an fernöstlicher Sauce serviert mit Reissnudeln
Légumes de saison cuits à la vapeur avec une sauce asiatique, servi avec des nouilles de riz

MIT GEMÜSE | 28.5 
avec légumes

MIT POULET | 31.5
avec poulet

MIT RINDFLEISCH | 33.5
avec boeuf



Die Sauce kann Spuren von Gluten enthalten.
Glutenfreie Alternative gerne auf Anfrage.
*La sauce peut contenir des traces de gluten.
Sur demande, nous pouvons vous servir une
alternative sans gluten.*

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE
GENUSSVOLLE ZEIT
BEI UNS IM FEIN & SEIN**

Raphaëla & Roland Hammer mit Team

Herkunft Fleisch/Fisch

Poulet: CH | Rind: CH | Lamm: IRL/NZL/AUS | Regenbogenforelle: CH

Herkunft Brot:

Ruchbrot: CH | Schraubenbrot: CH | Tischbrötchen: CH | Zopf: hausgemacht | Sauerteigbrot: hausgemacht | Buttergipfeli: CH

FRÜHSTÜCKS Teller



STANDARD | 14

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre, Käse, Aufschnitt, Müesli, Joghurt, Früchte, Orangensaft, Tafelwasser

Pain, croissant, beurre/margarine, confiture, fromage, jambon, muesli, yaourt, fruits, jus d'orange, eau plate

VEGI | 14

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre, Käse, Ei, Gemüse, Müesli, Joghurt, Früchte, Orangensaft, Tafelwasser

Pain, croissant, beurre/margarine, confiture, fromage, œuf, légumes, muesli, yaourt, fruits, jus d'orange, eau plate

VEGAN | 14

Brot, Margarine, Konfitüre, vegener Käse, Gemüse, Müesli, Joghurt, Früchte, Orangensaft, Tafelwasser

Pain, margarine, confiture, fromage à base de matières végétales, légumes, muesli, yaourt, fruits, jus d'orange, eau plate

Glutenfreie Alternativen gerne auf Anfrage *Alternatives sans gluten disponibles sur demande*

FRÜHSTÜCKS Buffet

Siehe Durchführungsdaten

BUFFET A DISCRÉTION | 33

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre, Käseplatten, Fleischplatte, Lachsbrötchen, Müesli, Joghurt, Früchte, Gemüse, Rösti, Speck, Würstchen, Spiegeleier, Pancakes, Smoothie Orangensaft, Apfelsaft, Kaffee/Tee

Glutenfreie Alternativen gerne auf Anfrage *Alternatives sans gluten disponibles sur demande*

WEINKARTE

Rosé

ROSÉ DE GAMAY "LA BÉNJAMINE"

Produzent: Les Celliers de Sion SA
Herkunft: Wallis (CH)

1dl 7
2dl 13.5
3dl 20
Flasche (50cl) 33

Weisswein

PIACERE BLANC

Traubensorten: Assemblage
Produzent: Cave de Jolimont
Herkunft: La Côte (CH)

*Intensive Blumenaromen begleitet von einem Hauch Mokka
Gaumen: runder Auftakt, aromatisch, harmonische Säure mit
lieblicher Note die den langen Abgang begleiten.
Passt hervorragend zu Aperitif. Ideal auch zu Tapas*



1dl 6.5
2dl 12.5
3dl 18.5
5dl 30.5
Flasche (75cl) 42

PINOT GRIGIO GARDA "LE FOLATE"

Traubensorten: Pinot Grigio
Produzent: Philippe Varone Vins SA
Herkunft: Veneto (I)

*Der Gardasee mit seinem besonderen Mikroklima verleiht
diesem Wein eine zarte blumige und leicht fruchtige Note.
Ein frischer und eleganter Schluck.*



1dl 6.5
2dl 12.5
3dl 18.5
5dl 30.5
Flasche (75cl) 42

JOHANNISBERG DU VALAIS "GOUTTE D'OR"

Traubensorten: 100% Silvaner
Produzent: Philippe Varone Vins SA
Herkunft: Wallis (CH)

*Dieser oft körperreiche Weisswein gibt sich im Vergleich zum
Fendant vornehmer. In der Nase erinnert er uns an Mandel-
blüten. Im Mund verbreitet er, obwohl kühl getrunken, eine
gewisse Wärme. Passt besonders gut zu Spargeln und
Meeresfrüchten.*



1dl 7.5
2dl 14.5
3dl 21.5
5dl 35.5
Flasche (75cl) 49

Rotwein

TARIMA UNSER HAUSWEIN



100% ORGANIC VEGAN

Traubensorten: Monastrell
Produzent: Bodegas Volver
Herkunft: Alicante (ESP)

Das Bouquet ist kräftig nach Akazienblüte und roten Früchten. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig mit samtigen Tanninen. Beeindruckt mit Aromen von blauen und schwarzen Früchten. Mineralisches Finale mit guter Länge.



1dl 6.5
2dl 12.5
3dl 18.5
5dl 30.5
Flasche (75cl) 42

PRIMITIVO SALENTO "ITINERA"

Traubensorten: Primitivo
Produzent: MGM Mondo del Vino
Herkunft: Puglia (I)

Dunkles Purpurrot. Duftet nach schwarzen Früchten, Himbeermarmelade sowie Noten von Zimt, Pfeffer und Vanille. Voller Körper mit grossartiger Textur. Passt besonders gut zu Grilladen.



1dl 6.5
2dl 12.5
3dl 18.5
5dl 30.5
Flasche (75cl) 42

VULLY PINOT-NOIR AOC

Traubensorten: Pinot Noir
Produzent: Domaine Chervet Praz
Herkunft: Vully (CH)

In der Nase: Himbeeren, mit einem Hauch von schwarzen Kirschen. Am Gaumen: Gute Balance zwischen den weichen Tanninen und den Aromen von roten Beeren.



1dl 8
2dl 15.5
3dl 23
5dl 38
Flasche (75cl) 52

EXELSIS ROUGE VDP

RECOMMENDED

Traubensorten: Cabernet, Shiraz, Galotta, Gamaret
Produzent: Charles Rolaz
Herkunft: Waadt (CH)

Der blumige, von feinen Blütentönen unterlegte Duft, ist komplex. Im Mund folgt eine saftige Struktur mit mineralischen Einflüssen und schöner reifer Säure. Ein frischer, fruchtiger und elgeanter Wein.



1dl 8.5
2dl 16.5
3dl 23.5
5dl 39.5
Flasche (75cl) 55

EL PACTO RIOJA DOCA

Traubensorten: 100% Tempranillo
Produzent: Maetierra Dominum (Vintae)
Herkunft: Rioja (ESP)

In der Nase ein klares, intensives Bouquet das an Waldbeerlikör, Unterholz, Gewürze und Schokolade erinnert. Im Gaumen ein vollmundig, samtiger Wein, zugleich frisch und harmonisch. Der Abgang ist fruchtig und von Barriquenoten gekennzeichnet.



Flasche (75cl) 58

Hahnenwasser: Liter 4.5