

# Speisekarte

## FRÜHLING



### Vorspeisen

#### QUINOA-TATAR



14.5

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

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

#### ZWIEBELRINGE

13.5

Frittierte Zwiebelringe im Teigmantel dazu ein Kräuterdip und Kohlrabi-Blaubeersalat  
*Rondelles d'oignon frites croustillantes avec sauce aux herbes et une salade de chou-rave aux myrtilles*

### 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*

## FRÜHLINGSSALAT



**14.5 | 18.5**

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*



# Vegetarisch

## PASTA TRIFFT BÄRLAUCH

**28**

Orecchiette an aromatischem Bärlauchpesto, mit Blattspinat, Spargeln und Edamame, serviert mit einem leicht pikanten Apfel-Chutney und Parmesan-Splitter

*Orecchiette au pesto d'ail d'ours accompagnées d'épinards, d'asperges et de fèves edamame, servies avec un chutney de pommes et du parmesan*

## FRÜHLINGSERWACHEN



**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

# Fleisch

## LANDLIEBE



39.5

Schweizer Rindssteak von der Metzgerei "Fleisch und Brau" mit Hammer's Kräuterbutter dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

*Steak de bœuf suisse de la boucherie «Fleisch und Brau», avec beurre du chef servi avec une variation de légumes de saison et un accompagnement au choix*

## FRÜHLINGSTRAUM



46

Lammfilet an Portweinjus gekrönt mit Nuss-Panko-Crumble serviert mit einer bunten Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

*Filet d'agneau à la sauce au porto, garni d'un crumble aux noix et à la chapelure panko, accompagné d'un assortiment de légumes de saison et d'un accompagnement au choix*




## POULET FÜR GENIESSER



33.5

Gebratene Pouletbrust aus Schweizer Herkunft an erfrischender Orangensauce, gekrönt mit Nuss-Panko-Crumble 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 noix et à la chapelure panko, servi avec des 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 

# Hit

## 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**  
**METZGEREI "FLEISCH UND BRAU"**  
*avec boeuf de la boucherie "Fleisch und Brau"*



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



ANMELDUNG  
NEWSLETTER



Als Betrieb des Programms  
**Swissustainable (Level II – engaged)**  
engagieren wir uns für nachhaltigen Genuss.



vegan



glutenfrei



laktosefrei