












... zum Einstieg in die Gaumenfreuden ...

Geräucherte Entenbrust auf asiatischem Rotkrautsalat und Erdnüssen		23.00
Kalbsfleischpastete mit Cranberrychutney und Kürbisbrot		21.00
Zanderfilet in Kokos-Limette und Ingwer mariniert dazu winterliche Salate und Brotchip		21.00
Saiblingstatar auf Randencarpaccio und Apfel		19.00
Suhrer Nüsslisalat mit Hausdressing, gehacktem Ei, Speck und Ruchbrotcroûtons		15.00

... seidig, samtig, schaumig ...

Cappuccino von der Karotte und Ingwer	 	10.00
Randensuppe mit Honig und Jakobsmuschel		15.00
Fleischeintopf mit Kartoffeln, Croûtons und Gemüse		14.00


... fleischlose Köstlichkeiten ...

Gnocchi alla Romana mit Grana Padano überbacken, Rahmsauce und gebratenen Champignons	 28.00
Gebratene Nudeln mit Soja, Blumenkohl und Pak Choi	  26.00
Rotweinrisotto mit Fetakäse und Thymian	  26.00

... aus See, Fluss & Meer ...

Dorade im Ganzen vor dem Gast filetiert mit Kräuteröl, Bratkartoffeln und Gemüse	35.00
Gebratene Seezungenfilets an Weissweinbutter mit Safranreis und Spinat	44.00

... von der Weide ...

Geschmorte Keule vom Weidelamm an Kräuterjus mit Gnocchi alla Romana und Pastinaken	35.00
Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gemüsegarten	38.00
Rindsfiletstreifen „flambé“ an Ingwerjus mit gebratenen Nudeln und Gemüse	 39.00
Schweizer Entrecôte unter der Kräuterkruste mit Rotweinrisotto und Romanesco	180g 47.00

...bärenstarke Klassiker...

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit feinen Kräutertagliatelle	44.00
Kalbs-Cordon bleu „Bären“ mit Bauernschinken und gereiftem Greyerzer serviert mit Marktgemüse und Pommes frites	45.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachter Butterrösti	38.00

... die süsse Verführung ...

Ananasfrühlingsrolle mit Sesamkrokant und Mango 14.00

Schokoladenkuchen mit Mandarinen und Sauerrahmglace 15.00

Crêpes Suzette „flambé“ der Klassiker aus Frankreich,
erfreut seit Generationen die Herzen aller Schleckermäuler 15.00

Coupe Nesselrode 13.00

Vermicelles mit Meringue und Rahm 10.00

Glacekugeln 3.00

Vanille Erdbeer
Mocca Caramel
Schoggi Stracciatella

Sorbetkugeln 3.00

Zitrone Mango
Birne Apfel
Zwetschge Himbeer

... oder lieber Käse ...

Auserlesene Käse von Rolf Beeler mit Früchtebrot 15.00

Unsere Lieferanten

Comestibles	Dubno
Fleisch	Strässle Suhr Traitafina Lenzburg Bianchi
Fisch	August u. Sonja Nadler Biofischzucht Nadler AG Rohr Bianchi
Gemüse	Forster Früchte und Gemüse Christian Fischer, Suhr
Käse	Rolf Beeler/Susanne Klemenz
Konfekt	Hausgemacht
Kolonialwaren	Scana Dübendorf

Rindsentrecôte/-gulasch:	Schweiz
Rindsfiletspitzen:	Irland
Kalbsfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Schweiz
Eier:	Schweiz
Saibling:	Island
Jakobsmuscheln:	USA
Dorade:	Griechenland
Zander:	FAO 04/05-Irlandwater
Seezunge:	FAO 27

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über Allergen Inhaltsstoffen.