

Suppen

Tagessuppe	7.50
------------	------

Tomatencrèmesuppe	8.50
-------------------	------

Rinds-Kraftbrühe mit Sherry	9.50
-----------------------------	------

Salate

Saisonsalat	8.-
-------------	-----

Blattsalat mit Speck und Croûtons	10.50
-----------------------------------	-------

Gemischter Salat	11.-
------------------	------

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	14.50
------------------------------------	-------

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken 14.50

Rindsfilet-Tatаре 25.-
pikant gewürzt
serviert mit Toast und Butter

Balchenknusperli 15.50
serviert mit Tartarsauce

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 15.50
mit Bergkäse, getrockneten Aprikosen
und Baumnüssen



Sommerkracher

Kalter Roastbeef-Teller

mit gemischten Salaten garniert
mit Tartarsauce

28.-

Rindsfilet-Tatare

pikant gewürzt
serviert mit Toast und Butter

44.-

Siedfleischsalat garniert

26.-

Fitness-Teller

Schweinssteak mit verschiedenen Salaten

33.-

Fischfitness-Teller

Gebackene Balchenknusperli mit verschiedenen Salaten

33.-



Grilladen vom Holzfeuer

Bei schönem Wetter gibt es unsere Spezialitäten direkt vom Grill

Spare Ribs (Schwein)	29.-
-----------------------------	------

„Nach BAD-Art“ frisch vom Grill mit dreierlei Saucen

Schweinssteak	29.-
----------------------	------

mit Gemüse und Café de Paris

Rinds-Entrecôte	39.-
------------------------	------

mit Gemüse, Café de Paris und Sauce Béarnaise

Rinds-Filet	49.-
--------------------	------

mit Gemüse, Café de Paris und Sauce Béarnaise

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise
Pommes frites, Croquettes
oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Empfehlungen vom Chef

Ab 2 Personen:

Châteaubriand Doppeltes Rindsfilet Gemüse garnitur	pro Person	55.-
---	------------	------

Rinds-Entrecôte double Gemüse garnitur	pro Person	47.-
--	------------	------

Dazu servieren wir Ihnen
unsere hausgemachten Saucen:
Café de Paris, Sauce Béarnaise

Sowie eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln, Croquetten
Oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm (es het solang's het)

Klassiker

Schnitzel paniert vom Schwein 24.-
Pommes frites

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce 25.-
Nudeln

Goldgräberteller 35.-
Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Gemüse und Pommes frites

Cordon – bleu „Classic“ 41.-
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Rindsfilet – Goulasch „Stroganoff“ 45.-
Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Fische

Balchenfilets Ascona

37.-

in Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

Balchenfilets Banane

37.-

in Butter gebraten serviert mit Bananenscheiben

Balchenfilets Mandeln

37.-

in Butter gebraten serviert mit Mandelscheibchen

Balchenfilets gebacken

37.-

mit Tartaresauce

Vegetarische Gerichte

Früchte Curry

24.-

Frische Früchte an einer Currysauce im Reisring

Bunter Gemüseteller

24.-

serviert mit Croquettes

Kartoffel-Fitnesssteller

22.-

Ofenkartoffel mit Sauerrahm serviert mit bunten Salaten

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Familie Flavio & Fabienne Böll – Roth