



Menü

Gemischter Salat 

oder

Champignoncremesuppe

Rindsragout mit Zwiebelstroh,
Schmorkarotten und Bramata-Polenta

Zitronengrascrème mit Crumble und Minze



3 Gangmenü 53Fr.

2 Gangmenü 42Fr.


(Vegi auf Anfrage)



Apéritifs / Vorspeisen

| | |
|--|----------|
| Menüvorspeise | 14.00Fr. |
| „0815“ Blattsalat...muss nicht sein   Saisonale Salatblätter / Gurken / Kernen | 12.50Fr. |
| „ Tagessuppe“ wechselnd | 13.00Fr. |

Hauptgänge

| | |
|---|----------|
|  „Rinds - Kronenfleisch an Rotwein – Schalottensauce “ | |
| buntes Gemüse / Pommes Allumettes | 42.00Fr. |
| „Schweins Cordonbleu“ Greizer / Hinterschinken / Nierstück Pommes frites / Gemüse | 34.00Fr. |
| „ Zanderfilet im Bierteig gebacken “ Tartarsauce / Pommes frites | 34.00Fr. |
| Menü- Hauptgang | 35.00Fr. |



Hausgemachte Flammkuchen zum hier essen oder mitnehmen

Flammkuchen original

Zwiebeln, Speck und Sauerrahm

17.00Fr.

Flammkuchen gratiné

Zwiebeln, Speck, geriebenem Käse

18.00Fr.

Flammkuchen Münster

Zwiebeln, Speck, Münsterkäse

18.00Fr.

Flammkuchen Forestier

Zwiebeln, Speck, Sauerrahm, Champignon

18.00Fr.

Flammkuchen mit Burrata Mozzarella (Vegi)

Zwiebeln, Sauerrahm, konfierte Tomaten, Pinienkernen, Rucola

21.00Fr.

Zusätzlich Parmaschinken

23.50Fr.

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs

Zwiebeln, Sauerrahm, Kapern frittiert, Meerrettich, Frühlingszwiebeln

21.50Fr.

Flammkuchen Roquefort

Zwiebeln, Speck, Sauerrahm, Baumnüssen, Birne

19.00Fr.

Zusätzlich mit geräucherten Entenbruststreifen

21.00Fr.



Dessert's und Süsse Flammkuchen

| | |
|--|----------------------|
| Tagesdessert | 13.00Fr. |
| Gerührter Eiskaffee ☒ Vanilleglace, Espresso mit oder ohne Grappa | 13.00Fr. 14.50Fr. |
| Flammkuchen Apfel-Zimt (Süss) Sauerrahm, Vanille, Zimt, Apfel | 15.00Fr. |
| Flammkuchen mit Bananen (Süss) Sauerrahm, Vanille, Schokoladensauce, Rum-Rosinen | 17.00Fr. |
| Glaces und Sorbets ☒ Vanille, Schokolade, Kaffee, Passionsfrucht, Zitrone, Mango, Erdbeer, Exotik | 4.50Fr. |



Lebensmittel Deklaration

Fleisch:

| | |
|--------------|----------------------|
| Rind: | Australien / Schweiz |
| Pouletbrust: | Schweiz |
| Entenleber: | Frankreich |
| Schwein: | Schweiz |
| Wagyu: | Villigen |
| Lamm: | Schweiz |

Fisch und Meeresfrüchte

| | |
|----------------|---------------|
| Lachs: | Schweiz |
| Miesmuscheln: | Zucht |
| Forelle: | Zucht Schweiz |
| Jakobsmuschel: | Atlantik |

Sonstige Produkte

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| Sorbets/saionale Rahmglasses: | Hausgemacht |
| Käse: | Käserei Beeler |
| Eier: | Bauernhof Eggimann |
| Karotten und Kartoffeln. | Bauernhof Furrer |
| Friandise: | Hausgemacht |
| Baguette: | Bäckerei Lehmann |
| Brioche: | Hausgemacht |
| Pasta: | Bravo Ravioli |
| Joghurt: | Hofladen Leibstadt |
| Reblochon: | Direkt Import aus Frankreich |



Produkte die aus der Region hergestellt werden:
Ziegenkäse Elfingen
Wagyu beef Villigen
Essig ect. Mandach



Menu

Mixed salad

or

Mushroom cream soup

Beef stew with onion straw,

Braised carrots and bramata polenta

Lemongrass cream with crumble and mint

3 Gang 53Fr.

2 Gang 42Fr.

Aperitifs / Appetizers



Menu starter 14.00Fr.

"0815" Lettuce...doesn't have to be  12.50Fr.
Seasonal lettuce leaves / cucumber / sprouts / seeds

" Soup of the day" 13.00Fr.
changing

Main courses

"Beef - crown meat with red wine - shallot sauce" 
vegetables / French fries alumette 42.00Fr.

"Pig Cordon Bleu"
Gruyère / Ham / Loin / French fries / vegetables 34.00Fr.

" Zander fillet baked in beer batter "
Tartar sauce / french fries / salad 34.00Fr.

Menu main course 35.00Fr.

Flammkuchen original
with onions, bacon and sour cream 17.00Fr.

Flammkuchen gratiné
with onions, bacon and grated cheese 18.00Fr.

Tarte flambée with burrata mozzarella (Vegi)
Onions, sour cream, confit tomatoes, pine nuts, rocket 21.00Fr.

Additional Parma ham 23.50Fr.

Tarte flambée with smoked salmon
Onions, sour cream, capers fried, horseradish, spring onions 21.50Fr.

Tarte flambée Roquefort
Onions, bacon, sour cream, tree nuts, pear 19.00Fr.



Additionally with smoked duck breast strips

21.00Fr.

Desserts

Dessert of the day

13.00Fr.

Stirred Iced Coffee ☒

Vanilla ice cream, espresso with or without grappa

13.00Fr.

14.50Fr

Tarte flambée apple-cinnamon (sweet)

Sour cream, vanilla, cinnamon, apple

15.00Fr.

Tarte flambée with bananas (sweet)

Sour cream, vanilla, chocolate sauce, rum raisins

17.00Fr.

Ice cream and sorbet ☒

vanilla, chocolate, coffee, exotik,

Passion fruit, lemon, mango, Sorrel, strawberry

4.50Fr.