

Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiss wann sie wiederkommen.

Oscar Wilde

Suppen

Thailändische Fischsuppe „Chef“ mit Seeteufel,
Kokosmilch, Palmzucker und Zitronengras 14.50

Frische **Tomatencremesuppe** mit Basilikum
und feinen Knoblauchbrotwürfeli 10.50

Warme Vorspeisen

„Rita’s Crevetten-Pfändli“, Black Tiger Crevetten
mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Kräutern 19.80

Frische **Ravioli mit feiner Rindfleischfüllung**
mit Butter, Salbei und Wachtel-Spiegelei
Vorspeise 22.50
Hauptgang 29.50

Alle Preise in Franken inkl.7.7% MwSt

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato

Feinstes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten an traumhafter Thunfischauce mit Kapern	21.50
Hauptgang	29.50

Salat von der Ochsenherz-Tomate

mit feinstem Büffel-Mozzarella, Olivenöl und weissem Balsamico Essig	14.80
--	-------

Meloschi Salat

Wunderbarer Salat von der Jolly Melone mit Sour Cream und Basilikum dazu Jamon Iberico, feinstem Spanischem Schinken von schwarzen Schweinen	22.50
---	-------

Cäsar's Salat, einfach herrlich und knackig

Eisbergsalat an feinem Kräuterdressing mit Parmesan, Kürbiskernen und Knoblauchbrotwürfeli	14.80
---	-------

Lieblings-Vorspeise unseres Chefs:

Thunfischcarpaccio vom Mahi Tuna mit spanischem Olivenöl und Fleur de Sel	21.00
---	-------

Gemischter Salat aus nur frischen Salaten schön assortierte Salate	14.00
--	-------

Vor den Schnecken gerettet:

Frische Saison Blattsalate an feiner Haussauce	11.50
---	-------

Feinste Fischgerichte

Der Lieblingsfisch des Chefs:

Der Wels

Welsfilets an Champagnersauce
mit Butterpilzen, Lauch und Tomatenwürfeli
Zitronenreis
Gemüsekörbchen

36.50

Kuruma Black Tiger-Riesencrevetten

an rassisger Currysauce mit Kokosmilch und Kafirlimettenblätter
Trockenreis

39.50

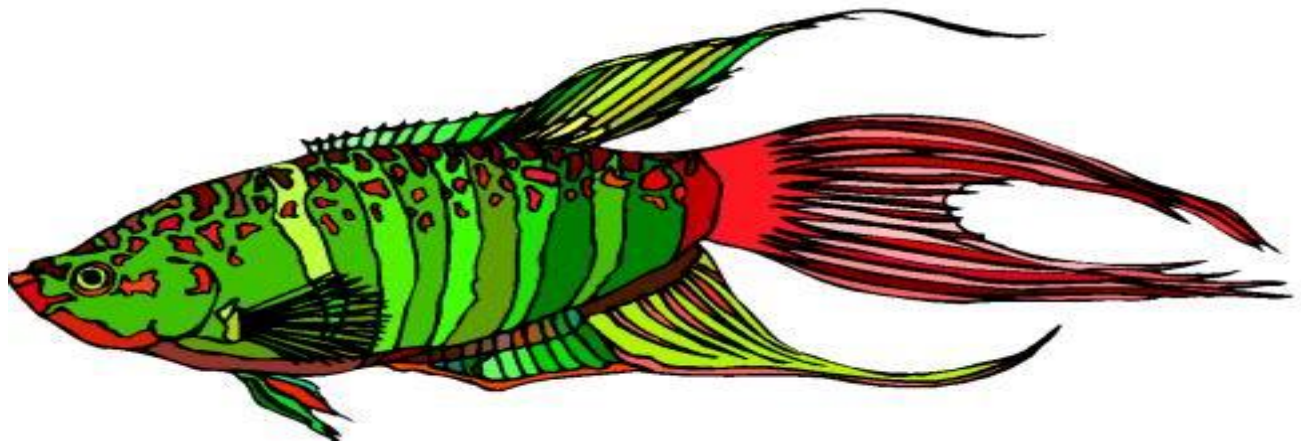
Rassig, fein und schön präsentiert:

Mah-Meh, Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse,
Soyasprossen, exotischen Gewürzen und
gebratenen **Black-Tiger Königscrevetten-Spiessli**

34.80

Vegi-Variante mit kleinen Gemüsefrühlingsrollen

32.80



Vegi und Pasta

Unserem Chef seine Lieblingspasta - von vielen Gästen auch!

PENNE Calvados

rassige Penne mit Rohschinkenstreifen, Kräutern, Tomaten,
Rahm und Calvados

Vorspeise 24.50

Hauptgang 29.50

Einfach fein!

Hausgemachte **Crespelle**

gefüllt mit Gorgonzola und Ricotta

überbacken mit Tomaten und Reggiano Parmesan 26.80

Evergreen

Unsere hausgemachten **Spätzli** mit Zwiebelschweizi,

Rahm und Käse überbacken

dazu Apfelmus 24.50

Malfatti Marco

Herrliche **Spinatnocken mit Ricotta**, überbacken mit Rahm
und Parmesan. Nach einem alten Rezept von meinem

Freund Marco vom Grotto Uno Piu in Gordevio / Valle Maggia 24.50

Einfach herrlich.....

Frische **Ravioli** mit feiner Rindfleischfüllung

mit Reggiano Parmesan, Butter und Salbei mit Wachtelspiegelei 29.50

Unsere Fleischgerichte und Evergreens

Es ist besser zu geniessen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Wunderbares **Rindsfilet vom Black Angus Rind** aus Irland
aus rein biologischer Aufzucht
an feiner **Madagaskarpfeffersauce oder Chef's Café de Paris**
Gemüse
Reis 52.50

Wienerschnitzeli
vom Aargauer Kälbli und vom Kalbsnierstück
Gemüse
Knusprige Pommes frites 39.50

Goldbraunes **Cordon-bleu „Maison“**,
Schweinefleisch vom glücklichen Aargauer Säuli,
gefüllt mit Schinken und Greyerzer Käse
Gemüse
Knusprige Pommes frites 36.50

S`Chloster – Gheimnis
Schweinsfilet-Medaillons von glücklichen Aargauer Säuli
an feiner Cognacrahmsauce mit Pilzen
Gemüse
Hausgemachte Spätzli 36.50

Alle Preise in Franken inkl. 7.7% MwSt.