

## Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

---

Oeuf surprise «Hommage an Robert Speth» - Belgischer Oscière Caviar  
Oeuf surprise «Hommage to Robert Speth» - Belgian Oscière Caviar  
*Oeuf surprise «Hommage à Robert Speth» - Caviar belge Oscière*  
154.-

Austern – Fin de claire Marennes Nr. 2 oder Gillardeau Nr. 2 – Chester Brot – Austernessig  
Oysters – Fin de claire Marennes Nr. 2 or Gillardeau Nr. 2 - chester bread – oyster vinegar  
*Huitres – Fin de claire Marennes Nr. 2 ou Gillardeau Nr. 2 - pain chester - vinaigre d'huitres*  
6.50/7.50 pro Stück

Aargauer Freiland Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons  
Aargau free range lambs lettuce – bacon – egg – croûtons  
*Salade mâche d`Argovie – lard – œuf – croûtons*  
21.- mit Périgord Trüffel 42.-

Artischocken Suppe – Périgord Trüffel  
Artichoke soup – Périgord truffle  
Soupe d'artichauts- truffes noire du Périgord  
42.-

Salat – Puntarelle – Artischocken – Grapefruit  
Salad – puntarelle – artichokes – grapefruit  
*Salade – puntarelle – artichauts – pamplemousse*  
36.-

Marinierter Schottischer Lachs – Sellerie – grüner Apfel – Sauerrahm  
Marinated Scottish salmon – celery – green apple – sour cream  
*Saumon écossais mariné – céleri – pomme verte – crème aigre*  
34.-

Terrine & Praline von der Entenleber – Pastinake – Birnen-Quitten Chutney – Brioche  
Terrine & praline of duck liver – parsnip – pear and quince chutney – brioche  
*Terrine & praliné de foie gras de canard – panais – chutney poire-coing – brioche*  
46.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot  
Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread  
*Tartare de bœuf «coupé à la main» – pain grillé*

Vorspeise/Starter 80g 32.-  
Hauptgang/Main Course 180g 49.-

Mit Bärner Frites 6.-

Hausgemachte Sellerie Ravioli – Périgord Trüffel  
Homemade celery ravioli – Périgord truffle  
*Raviolis au céleri faits maison – Truffes noir du Périgord*

1/2 Portion 68.-  
1/1 Portion 98.-

## Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat

Simmental veal escalope – lukewarm potato salad

*Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède*

49.-

Simmentaler Kalbssteak - Kartoffelpüree – Winter Gemüse – Kalbsjus

Simmental veal steak - mashed potatoes - winter vegetables - veal gravy

*Simmental steak de veau - purée de pommes de terre - légumes d`hiver - jus de veau*

69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus

Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy

*Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique*

56.-

Ganze Französische Royal Taube - Selleriepüree - Wintergemüse – Jus

Whole French royal pigeon - celery puree - winter vegetables – gravy

*Pigeon Royal français entier - purée de céleri - légumes d'hiver – jus*

64.-

## Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat

Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach

*Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard*

1 Forelle 36.-

2 Forellen 56.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat

Whole Sole «Wild caught» - nut butter - mashed potatoes – spinach

*Sole entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard*

69.-

## Dessert

---

Eiscafé  
Ice cream parlour  
*Café glacé*

Mini 8.-  
Gross 14.-

**Pralinen Eis**  
Praline ice cream  
*Praliné glacé*  
16.-

**Hausgemachtes Mandarinen Sorbet - Zacapa Rum Sistema Solera 23 Gran Reserva**  
Homemade mandarin sorbet - Zacapa Rum Sistema Solera 23 Gran Reserva  
*Sorbet à la mandarine fait maison - Zacapa Rum Sistema Solera 23 Gran Reserva*  
23.-

**Ananas Carpaccio – Kokosnuss Sorbet**  
Pineapple carpaccio – coconut sorbet  
*Carpaccio d`anas - sorbet de noix de coco*  
23.-

**Bananen Split «Rössli Style»**  
Bananen Split «Rössli Style»  
*Bananen Split «Rössli Style»*  
23.-

**Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm**  
Apple tart – vanilla ice cream – double cream  
*Tarte aux pommes – glace à la vanille – crème double*  
23.- 20 min

**Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten**  
Homemade ice cream and sorbet  
*Glace et sorbet fait maison*  
Pro Kugel 5.50

**Eis:**  
Vanille  
Tonkabohne  
Pistazie  
Lebkuchen

**Sorbet:**  
Mandarine  
Mango-Passionsfrucht  
Kokosnuss  
Zartbitter Schokolade

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.