

Speisekarte

LA GRANDE BOUFFE

(AB 6 PERSONEN)

Unkompliziertes Schlemmen unter Freund*innen. Wir servieren, in drei Staffeln, mindestens 6 verschiedene kalte, lauwarme und warme Speisen in Schüsseln und auf Platten.

Wir stellen sie jeweils zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches.
Inklusive Dessert.

CHF 56 PRO PERSON.
KANN BIS 20:30 BESTELT WERDEN.

Au Nord

INFORMATION:

Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch. Die Gerichte sind hausgemacht. Das Brot & Gebäck stammt von der Bäckerei Sterchi.
Bei Allergien beraten wir sie gerne. Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.

ZUM TEILEN UND ALLEINE GENIESSEN

Plättli Gepickeltes Gemüse, Oliven & Dörrtomaten, «Aarewasser-Käse» von Jumi, Hausbrot	CHF 15
Wurst Emmentaler Rohesswurst, Hausbrot	CHF 8
Braten Kalt aufgeschnittener Schweinsnierstückbraten, Hausbrot	CHF 8
Oliven & Dörrtomaten marinierte Oliven & Dörrtomaten im Glas, Hausbrot	CHF 7
Käse «Aarewasser» Käse von Jumi, Hausbrot	CHF 8
Humus Hausgemachte Kichererbsen-Creme mit Olivenöl und Paprika, Hausbrot	CHF 11

VORSPEISEN UND KALTE SPEISEN

Suppe Tagesangebot	CHF 9.5
Haussalat Gemischte Blattsalate, Dörrtomaten-Dressing, geröstete Kernen, Oregano	CHF 12
Dazu Ziegenkäse-Crostini mit Thymian und Honig	CHF 7.5
Kreuz und Quer Lauwarmes Spargelküchlein, Zwiebelconfit, Kräutersalätli, Zitronendressing	CHF 14
Klassiker Geräucherte Lachsforellentatar, Dill, Zitrone, Kapern, Gurken-Radieschen-Mayo, gepickelte Radieschen, Briochetoast	Vorspeise CHF 18 Gross CHF 32

HAUPTGERICHTE

“TOUJOURS“

Kraut & Knolle | Chili-Röstiwaffel, Onsenei, Hollandaise, Frühlingsgemüse,
Zwiebelconfit, confierte Cherrytomaten **CHF 35**

Carte Blanche | Kalbsspareribs, Honigchiliglasur, Limetten-Ofenkartoffeln,
Frühlingsgemüse, Kräuter-Creme Fraîche **CHF 44**

“SAISON“

Ohne Tier (vegan) | Broccolitempura, Limetten-Ofenkartoffel, Spinat-Gemüsesalat,
Zitronendressing, Sesam-Mayo **CHF 33**

Animalisch | Flat Iron vom Bio-Rind, Jus, Weissweinisotto, Broccoli,
confierte Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln **CHF 41**

Du Nord au Sud | Rubiger Lachsforellenfilet, Zitronenbutter, Weissweinisotto,
Broccoli, Hollandaise, confierte Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln **CHF 41**

HAUPTGERICHTE

“MAINTENANT“

Aus dem Garten | Mariniertes Halloumi, Taboulésalat, Baba Ganoush, Fladenbrot CHF 28

Von der Metzgerin | Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Kartoffelsalat, Ofenzucchetti CHF 29

Pasta e basta | Pasta al Limone, Ruccola CHF 27

Surprise et solidarité | Überraschung, vegetarisch möglich CHF 23

DESSERT UND DIGESTIV

Im Glas Holundercreme, Rhabarberkompott, Streusel, Minzenchiffonade	CHF 10
Clafoutis Cashewclafoutis, Sauerkirschen, caramelisierte Cashews (ca. 10 Min.)	CHF 8.5
Schokolade Pralinékuchen, Chili-Sauerkirschenkompott, Vanilleglace, Rahm, Schoggistreusel, (vegan oder glutenfrei möglich, ca. 15 Min.)	CHF 12.5
Café complet Pralinéwürfel, Crème, Gützi, dazu Kaffee, Espresso oder Tee	CHF 15

“ZUGABE“

Grappa Essenza Valtelina 41°, 2 cl	CHF 9.5
Brandy de Jerez Reserva 36°, 2 cl	CHF 9
Obstbrand Brennerei Schwab Oberwil 42°, 2 cl (Mirabelle, Quitte, Vieille Prune)	CHF 9.5