

LA GRANDE BOUFFE

AB 6 PERSONEN

Unkompliziertes Schlemmen unter Freund*innen.

Wir servieren, in drei Staffeln, mindestens 6 verschiedene kalte, lauwarne und warme Speisen in Schüsseln und auf Platten.

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

CHF 56 / PERSON

KANN BIS 20:30 UHR BESTELLT WERDEN.

VORSPEISEN

Suppe

Tagesangebot

CHF 9.50

Haussalat

Hausmischung, Oregano, Dörrtomaten-Dressing, geröstete Kernen

CHF 12

Saisonsalat

Nüssler Salat, gekochtes Ei, Speck, Croutons, French-Dressing

CHF 14 Vorspeise

CHF 22 Hauptgericht

Minis

Falafel, Oliven & Dörrtomaten, Gemüsepickles, Humus, Kürbis-weiße Bohnen-Salbei-Tapenade, Tahinidip, Pitabrot

CHF 19

Kreuz & Quer

Kürbis-Geisskäse Creme brûlée, Salatbouquet, Birnendressing, Birnen, Baumnüsse, getoastetes Hausbrot

CHF 15

Klassiker

Randentatar, Hibiskuszwiebeln, Kresse, Sriracha, Kräuterbutter, Briochetoast

CHF 16 Vorspeise

CHF 24 Hauptgericht



HAUPTSPEISEN

(MO-SA BIS 21.30 UHR, SO BIS 21.00 UHR ERHÄLTlich)

“TOUJOURS“

Salat Plus **CHF 22**
Blattsalate mit Dörrotomatendressing, Kerne,
Gemüsestreifen, Ziegenkäse-Crostini, Honig,
Thymian

Kraut & Knolle / mit Speck **CHF 35/38**
Spinatknödel mit Fetafüllung, Pilzrahmsauce,
Safrankraut, Salbeibutter,
Sellerie-Marronimousse und Röstzwiebeln

Faschiertes **CHF 36**
Bio Rindshacktätschli mit Gemüse,
Marsala-Rahmsauce, Spätzli, Kürbisspalten

Carte Blanche **CHF 41**
Cordon bleu vom Aaretaler Duroc-Schweins-
Nierstück, gefüllt mit Emmentaler Coppa &
«Aarewasser» Käse, Rosmarinkartoffeln,
Currymayo, Safrankraut

“SAISON“

Ohne Tier (vegan) **CHF 33**
Gemüse-Tofu-Kartoffel-Korokke im
Sesammantel, gepickelter Bierrettich,
Misomayo, geschmortes Rotkabissteak in
Gewürzmarinade,
Limetten-Cashewyoghurt

Vom Acker **CHF 35**
Gebackene Austernseitlinge, Federkohl,
Schwarzwurzelschaum, Randen Gnudi,
Federkohlpesto

Du Nord au Sud **CHF 41**
Rubiger Lachsforellenfilet, Mandeln, Federkohl,
Schwarzwurzelschaum, Randen Gnudi,
Federkohlpesto

“MAINTENANT“

Aus dem Garten **CHF 28**
Kürbis-Piccata, Tomatensauce, Kürbiskernpesto-Fregola Sarda, Blattspinat

Von der Metzgerin **CHF 29**
Tessiner Braten, Senfjus, Kartoffelgratin, Honigpastinaken

Surprise et Solidarité **CHF 23**
Überraschung

Du Nord

WIR SERVIEREN SCHWEIZER FLEISCH UND FISCH. DIE GERICHTE SIND HAUSGEMACHT.
BEI ALLERGIEN BERATEN WIR SIE GERNE. DIE PREISE SIND IN SCHWEIZER FRANKEN, INKL. MEHRWERTSTEUER.

SÜSSES

Im Glas Irish Coffe creme, Löffelbiscuits	CHF 10
Vom Blech Heidelbeeren, Mandeln, Streusel, Rahm	CHF 8.50
Schokolade Pralinékuchen, Heidelbeerkompott, Vanilleglace, Rahm, Schoggistreusel (vegan oder glutenfrei möglich, ca. 15 Min)	CHF 12.50
Café «complet» Pralinéwürfel, Crème, Gützi, Kaffee, Espresso oder Tee	CHF 15
Kuchen & Süsses aus der Vitrine Unsere Vitrine wird mit hausgemachten, saisonalen Köstlichkeiten bestückt	

ZUGABE

Grappa Essenza Valtellina 41° 2cl	CHF 9.50
Brandy de Jerez Reserva 36° 2cl	CHF 9
Obstbrände Brennerei Schwab, Oberwil Mirabelle, Quitte, Vieille Prune, 42° 2cl	CHF 9.50

du Nord