

Suppen

Tagessuppe 7.50

Tomatencrèmesuppe 8.50

Kraftbrühe mit Ei 7.50

Salate

Saisonsalat 8.-

Blattsalat mit Speck und Croûtons 10.50

Gemischter Salat 11.-

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella 14.50

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken 12.50

Rindsfilet-Tatare 25.-
pikant gewürzt
serviert mit Toast und Butter

Zanderknusperli 15.50
serviert mit Tartarsauce

Aargauer Wasserbüffel-Carpaccio 15.50
mit Bergkäse, getrockneten Aprikosen
und Baumnüssen



Sommerkracher

Kalter Roastbeef-Teller 26.-
mit gemischten Salaten garniert
mit Tartarsauce

Rindsfilet-Tatare 44.-
pikant gewürzt
serviert mit Toast und Butter

Salatteller mit Melone 18.-

Fitness-Teller 33.-
Schweinssteak mit verschiedenen Salaten

Fischfitness-Teller 33.-
Gebackene Zanderknusperli mit verschiedenen Salaten

Gefülltes Pouletbrüstchen 29.-
Mit Frischkäse gefüllt im Speckmantel



Grilladen vom Holzfeuer

Bei schönem Wetter gibt es unsere Spezialitäten direkt vom Grill

Spare Ribs 26.-

„Nach BAD-Art“ frisch vom Grill mit dreierlei Saucen

Rinds-Entrecôte 39.-

mit Gemüse und 2 Saucen

Rinds-Filet 49.-

mit Gemüse und 2 Saucen

Kalbshohrückensteak 48.-

mit Gemüse und 2 Saucen

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise
Pommes frites, Croquetten
oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Empfehlungen vom Chef

Ab 2 Personen:

Châteaubriand Doppeltes Rindsfilet Gemüse garnitur	pro Person	55.-
---	------------	------

Rinds-Entrecôte double Gemüse garnitur	pro Person	47.-
--	------------	------

Kalbshohrückensteak double Gemüse garnitur	pro Person	54.-
--	------------	------

Dazu servieren wir Ihnen
unsere hausgemachten Saucen:
Café de Paris, Béarnaise

Sowie eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln, Croquetten
Oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Klassiker

Schnitzel paniert vom Schwein 24.-
Pommes frites

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce 25.-
Nudeln

Goldgräberteller 34.-
Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Gemüse und Pommes frites

Cordon – bleu „Classic“ 39.-
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Wienerschnitzel vom Kalb 38.-
Pommes frites und Gemüse

Kalbsleberli in Butter gebraten 34.-
Rösti

Rindsfilet – Goulasch „Stroganoff“ 45.-
Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Fische

Zanderfilets Ascona

in Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

36.-

Zanderfilets Banane

in Butter gebraten serviert mit Bananenscheiben

36.-

Zanderfilets mit Mandeln

in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Mandeln

36.-

Zanderknusperli gebacken

mit Tartaresauce

36.-

Vegetarische Gerichte

Früchte Curry

Frische Früchte an einer Currysauce im Reisring

23.-

Bunter Gemüseteller

serviert mit Croquettes

24.-

Kartoffel-Fitnessteller

Ofenkartoffel mit Sauerrahm serviert mit bunten Salaten

21.-

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Familie Flavio & Fabienne Böll – Roth