

## Vorspeisen

### **Bunt gemischter Blattsalat „Spedition“**

*Mixed green salad "Spedition"*

12

### **Ramati- Tomatensalat mit mariniertem Buffalo-Mozzarella**

*Ramati tomato salad with marinated Buffalo mozzarella*

16

### **Terrine vom Aargauer Jungschwein und Entenleber (F) mit Pfirsich**

*Terrine of young pork and duck liver with peach*

24

### **Gebratenem Bärenkrebs mit grünem Reis auf Artischockensalat und Aceto Balsamico**

*Fried slipper lobster with green rice and artichoke salad, aceto balsamico*

18

### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Oliven, Petersilie und geschmolzene Tomaten**

*Homemade potato gnocchi with artichokes, olives, parsley and melted tomatoes*

18

### **Kross gebratene Calamares mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter**

*Crispy fried calamari with garlic, tomatoes and herbs*

22

## Suppen

### **Kühle Gurkensuppe mit mariniertem Ziegenfrischkäse**

*Cool cucumber soup with marinated goat fresh cheese*

12

### **Curry- Zitronengrassuppe mit gebratenem Bärenkrebs**

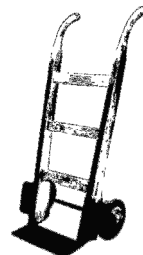
*Curry-lemongrass soup with fried slipper lobster*

14

### **Mediterrane Fischsuppe mit Sauce Rouille**

*Mediterranean fish soup with rouille sauce*

14



## Hauptspeisen

### **Frische Eierschwämmli an Thymiansauce mit Camarguerreis**

*Fresh chanterelles and thyme sauce with Camargue rice*

26

### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Oliven, Petersilie und geschmolzene Tomaten**

*Homemade potato gnocchi with artichokes, olives, parsley and melted tomatoes*

26

### **Knusprige Entenbrust (F) asiatisch auf gebratener Wassermelone und Basmatireis**

*Crispy duck breast asian style on fried watermelon and basmati rice*

38

### **Duo von geschmorten Kalbs- und Rindskopfbäggli (CH) an Barolojus mit Kartoffelpüree und Gemüse**

*Duo of braised veal and beef in Barolo jus with mashed potatoes and vegetables*

44

### **Aargauer Sommer-Rehschnitzel an Portweinjus mit Kirschen und Bramatamaisgnocchi**

*Summer deer escalope in port wine sauce with cherries and bramata-corn-gnocchi*

44

### **BIO Kalbsfiletmedaillons (CH) an Zitronenjus auf Spitzkohl, Kartoffelgnocchi**

*BIO medaillons of veal filet in lemon jus on pointed cabbage, potato gnocchi*

54

### **Gebratenes Felchenfilet vom Zürisee an Kräutervinaigrette auf Kartoffel-Gurkensalat**

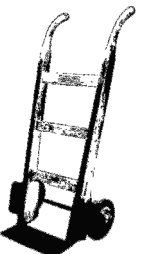
*Fried filet of whitefish from lake of zurich with vinaigrette on potato-cucumber salad*

38

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse an Basilikumpesto, Bratkartoffeln**

*Fried sea bass fillet with mediterranean vegetables with basil pesto, roast potatoes*

42



## Desserts

### **Käseauswahl Portion**

*Cheese selection*

12

### **Pêche Melba „Spedition“**

*Peach Melba „Spedition“*

14

### **Caipirinha -Parfait mit Beerensalat**

*Caipirinha parfait with berries salad*

12

### **Variation von der Aprikose**

*Variation of apricot*

14

### **Warmer Haselnusskuchen mit Kirschkompott und weisses Schokoladeneis**

*Warm hazelnut cake with cherry compote and white chocolate ice cream*

16

### **Kugel von hausgemachtem Sorbet oder Glacé**

*Scoop of home-made sorbet or ice cream*

4

## Menu

### **Terrine vom Aargauer Jungschwein und Entenleber (F) mit Pfirsich**

*Terrine of young pork and duck liver with peach*

\*\*\*\*

### **Curry- Zitronengrassuppe mit gebratenem Bärenkrebs**

*Curry-lemongrass soup with fried slipper lobster*

\*\*\*\*

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse an Basilikumpesto**

*Roasted sea bass filet with mediterranean vegetables with basil pesto*

\*\*\*\*

### **BIO Kalbsfiletmedaillons (CH) an Zitronenjus auf Spitzkohl, Kartoffelgnocchi**

*BIO medaillons of veal filet in lemon jus on pointed cabbage, potato gnocchi*

\*\*\*\*

### **Käseauswahl vom Brett**

*Cheese selection*

\*\*\*\*

### **Variation von der Aprikose**

*Variation of apricot*

Unser Menu servieren wir ab 2 Personen

*Our menu will be served from 2 people*

6 Gang Menu / 6-course menu 106

5 Gang Menu / 5-course menu 94

4 Gang Menu / 4-course menu 82

