

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Benjamin Maier

### Speisen

Vorspeise    Hauptgang

<b>Pilz-Consommé</b> Pilztatar   frittiertes Freiamter Wachtel   Kresse	V	14.00	
<b>Pulled Duck</b> Hausgemachter Taco   Tomatensalsa   geräucherter Sauerrahm Rotkabis		22.00	
<b>Konfiertes Lostallo Lachs</b> Karottenasche-Aioli   Lachsroggen   Kräutersalat		23.00	
<b>Kotelett vom Aargauer Wildschwein</b> Senfkruste   Pimentjus   geschmorter Lauch   Schupfnudeln			48.00
<b>Sautiertes Saiblingsfilet</b> Meerrettichsauce   Apfel   Lotuswurzel   Camargue-Reis			45.00
<b>Kürbis-Lasagne</b> Kerbelsauce   frische Pilze   Hokkaido Kürbis   Parmesan	V	26.00	

### Unsere Weinempfehlung

10 cl    75 cl

<b>Weisswein:</b> <b>Gewürztraminer (Italien)</b> Produzent: Peter Zemmer Traubensorte: Gewürztraminer		9.00	51.00
<b>Rotwein:</b> <b>Château de Barbe Blanche, St-Émilion AOC (Frankreich)</b> Produzent: Château de Barbe Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		9.00	51.00