

Beluga - π

Vor...

Nüsslersalat

Boswiler Bio Ei | geröstete Kerne

15

plus Speck 16

Lachs-Ceviche

Asiatischer Gemüse Salat | Rettich | Limonenöl

19

Chef's Entenleberterrine

Aargauer Kirschen Duo

Brioche

26

Gebratener Milder Geisskäse

Zucchetti | Rosmarin-Honig | Salatsträusschen | Grissini

18

Rüebli-Ingwercremesüpli

Bresaola-Tramezzini-Sandwich

15

Beluga - π

Haupt...

Lammentrecôte | Kräuter-Kruste

Gemüse | Gebratene Kartoffel-Gnocchi

45

Chef's Rindsfiletwürfel «Stroganoff»

Spätzli

44

Gebratener **Wolfsbarsch**

Mandeln | Junger Spinat | Proseccosauce

Kleine Bratkartoffeln

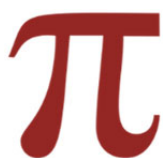
45

U.S.-Rindsfilet_{200g}

Trüffeljus | Petersiliennisotto | Marktgemüse

58

plus gebratene Entenleber 68



«CrossOver» Menü

Carne Cruda & Entenleberparfait

Geräucherte Entenbrust | Bitterorangen-Gelée | Maggia Pfeffer

26

Hummerschaumsuppe

Krustentier-Salat «Asia Style»

18

Marinierter Lachs «mi-cuit»

Blumenkohlcreme | Sakura Sprossen | Senfkohlemulsion

Purple Curry

21

Black Angus Entrecôte & «Brasato»

Steinpilz-Barolojus | kleines Gemüseallerlei

Kartoffel-Majoran-Cappuccino

47

Auserlesenes Käsequintett

Birnenbrot | Chutney

18

No.1

Schokoladenmousse | Brownies

Sauerkirschen | Frischkäse Parfait

16

1. Vorspeise | Hauptgang | Dessert 82

4 Gang Menu 105 / 5 Gang Menu 120 / Menü komplett 135

Bestellungseingang ab 4 Gängen bis 20h00

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl 7,7% MwSt

Beluga - π

Die Klassiker

	port.	$\frac{1}{2}$ port.
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schoggisauce	12. ⁵⁰	9. ⁵⁰
Meringue mit Rahm mit Glace	10 12	8 10
Bananen - Split	12. ⁵⁰	9. ⁵⁰
Gerührtes Eiskaffee mit Kirsch	11	9
Sorbets Colonel Vieille Prune Calvados Williams	12. ⁵⁰	10. ⁵⁰

Die Hausgemachten

No.1 Schokoladenmousse Brownies Sauerkirschen Frischkäse Parfait	16
No.2 Pistazien Creme Brûlée Granny Smith Sorbet Sauerrahm Creme	16
No.3 Weisse Schokoladen-Ganache Baileys' Glace Marinierte Mandarinen Panettone	16
Käse-Quintett Birnenbrot Chutney	18

Glace-Aromen

- Vanille
- Erdbeer
- Schoggi
- Mocca
- Karamell
- Joghurt

Sorbets

- Zitrone
- Zwetschge
- Birne
- Mango
- Apfel

Pro Kugel 3 | mit Rahm 1.⁵⁰

Lieber Gast,

Sollten Sie Fragen über die Zutaten in unseren Gerichten haben, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen unsere Mitarbeiter oder die Geschäftsführung gerne Auskunft.

Comestibles

Bianchi, Zufikon

Wolfsbarsch, Lachs & Zander, EU | Jakobsmuschel, USA
Crevetten, Vietnam | Entenleber, Frankreich
Scampi Südafrika

Fideco, Murten

Zander, Kanada | Wolfsbarsch, Frankreich
Crevetten, Thailand | Entenleber & Maispoulet, Frankreich
US-Rindsfilet (teilweise hormonfrei)
Black Angus Entrecote, Irland
Lamm, Neuseeland

Graf & Co., Kölliken

Zander, Wolfsbarsch & Lachs, EU | Jakobsmuschel, USA
Crevetten, Thailand | Entenleber & Poulet, Frankreich

Rauchlachs Irland

(in der Schweiz geräuchert)

Kuratli, Nussbaumen

Brot

Hiestand | Delitrade

Konfekt

Hausgemacht

Käse

Bruno Roth, Zofingen

Gemüse

Dehmer & Furrer, Wohlenschwil | Eier (Freiland)
Fischer, Suhr

Pasta | Ital. Spez.

Fontaneto, Lugano
Gustoso, Fulenbach
Ruocco, Schüpfen

Trüffel

Tartufi Piemont, Sig. Marzoli, Lugano

Fleisch

Strässle, Suhr & Traitafina Lenzburg
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch & Poulet alles aus der Schweiz
Wurstwaren, Bauernschinken, Rauch- & Trockenfleisch CH
US Rindsfilet (teilweise hormonfrei)
Entrecôte, Australien

Diverses

Saviva

Diverses

Gmür, Zürich