

Beluga - π

Vor...

Nüsslersalat

Boswiler Bio Ei | Brotcroûtons

15

plus Speck 16

Lachsduo

Geräuchert & Gebeizt

Wodka-Gelée | Wasabicreme | Avocado | Maisbrötli

19

Chef's Entenleberterrine

Eingemachte Aargauer Kirschen

Brioche

26

Pastrami

Rucolapesto | Parmesan-Terrine | Salat | Grissini

19

Kübriscremesüpli

Riesencrevette | Grünpfeffer-Sauerrahm Dip

15

Beluga - π

Haupt...

Rehrücken

Jägermeister-Kalbsjus
Gebratene mini Patisson | Kürbisrisotto

54

Chef's Rindsfiletwürfel «Stroganoff»

Spätzli

43

Lachsschnitzel vom Grill

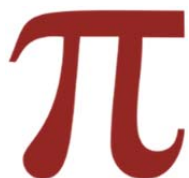
Asia Gemüse | Kimchi-Sauce
Gebratene Nudeln

38

U.S.-Rindsfilet

Barolojus | «Brasato» Ravioli | Gemüseallerlei

58



«CrossOver» Menü

Jakobsmuschel | Sesam-Thuna

Fenchel | Safransauce | Radiesli | Salat | Sprossen

22

Gebratene Entenleber

Tarte Tatin

24

Weisser Alba Trüffel 2g

Gebackenes Boswiler Bio Ei | Junger Spinat | Proseccosauce

30

Jedes weitere Gramm weisser Alba Trüffel + CHF 10

Kalbsfilet & -Schmorbäggli

Kalbsjus | Petersilienwurzel-Kartoffelmousseline | Wurzelgemüse

47

Auserlesenes Käsequintett

Birnenbrot | Chutney

18

No.1

Bananen-Napoleon | Mango Sorbet

Karamell Sauce | Ingwer Crumble

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 Bananen-Napoleon Karamell Sauce Mangosorbet Ingwer Crumble | 16 |
| No.2 Bonèt Piemontese Haselnuss Parfait Marinierte Birnen | 16 |
| No.3 Schoggimousse mit Stroh-Rum Eingemachte Dörrfeigen Marroni Sauce | 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
Lammkarree Neuseeland

Graf & Co., Kölliken

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

Hugo Dubno, Hendschiken

Div. Spezialitäten, Trüffel, Culatello & Pata Negra, Italien & Spanien

Rauchlachs Irland

(in der Schweiz geräuchert)

Kuratli, Nussbaumen

Brot

Hiestand | Delitrade

Konfekt

Hausgemacht

Käse

Bruno Roth, Zofingen | S. Klemenz, Galegge Suhr

Gemüse

Dehmer & Furrer, Wohlenschwil | Eier (Freiland)

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)

Diverses

Saviva

Diverses

Gmür, Zürich