

Speisekarte



Qualifikationsverfahren 2024

Kalte Vorspeisen

Praline vom gerösteten Blumenkohl Mit rotem Zwiebelkonfit und Roquefort Salat von eingemachten Radieschen Eingelegte Senfkörner	C, G, J, L	17
Tatar vom fangfrischen Saibling Mit Avocado, Rapssamen und Limettenkaviar	A, D	17
Enten-Tiramisù mit Portwein-Quittengelée Kleiner Spargelsalat Granatapfelvinaigrette	A, C, G, I, L	19

Suppen

Tagessuppe nach Empfehlung	G, I, L	11
Wildgeflügelkraftbrühe Monte Carlo	C, G, I, L	16
Charentais-Kaltschale Mit Zitronenmelisse	L, G	12

Warme Vorspeisen

Zucchettiblüte im Backteig Mit Ziegenfrischkäsefüllung Dörrotomaten-Coulis	A, C, G, L	19
Gebratene Jakobsmuschel-Nuss Beurre-Blanc Noisette Geflammtes Karottenmousse Gedünstete Meerbohnen	D, G, L, N	21
Weisser Rafzer Spargel Hollandaise-Sauce	C, G, L, J	18
Döttinger Wildschweincoppa	zusätzlich	7

Hauptgänge

Döttinger Rehragoût Mit Frühlingszwiebeln und Kräuterseitlingen Taglioline Sautierter Mini-Lattich	A, C, G, I, L	36
Sautiertes Medaillon vom Kalbs-Runder Mocken Verjus-Sauce Ribelmaisschnitte mit Sbrinz Ratatouille	C, G, L	44
Vegetarischer Bärlauch-Hackbraten Rotweinsauce Morchelknödel Grünerbsenpürree	A, C, I, J, L, M	27
Tagesfisch nach Empfehlung	A, D, G, L	42

Süssspeisen

Blaubeerjalousie
Holunderblütenglacé

A, C, G

12

Baba au Rhum mit Rhabarber
Erdbeer-Schaumgefrorenes

A, C, G

14

Dessert

Auswahl vom Käsewagen
Hausgemachtes Früchtebrot
Feigensenf

G, H, J, L

18

Allergene:

A Mit glutenhaltigem Getreide
B Mit Krebstieren
C Mit Eiern
D Mit Fischen
E Mit Erdnüssen

F Mit Sojabohnen
G Mit Milch
H Mit Schalenfrüchten
I Mit Sellerie
J Mit Senf

K Mit Sesamsamen
L Mit Schwefeldioxid und Sulfite
M Mit Lupinen
N Mit Weichtieren

Herkunftsdeklaration:

Ente Schweiz; Appenzel
Poulet Schweiz
Wildschwein Schweiz, Aargau
Reh Schweiz, Aargau
Kalb Schweiz

Saibling Schweiz
Tagesfisch NO-A; FAO 47
Jakobsmuschel Atlantik; FAO 67