



Frühling im RathausGarten

vegi Spargel-Süppchen mit pochiertem Ei 14.—
 und gerösteten Brotstreifen als Vorspeise 11.—

vegi Rösti – „Pastetli“ 23.—
 gefüllt mit Frühlings-Gemüse an Safran-Sauce kleiner Blattsalat als Vorspeise

vegi Méditerranee Pasta - Pfanne „Tri - Colore“ 23.—
 mit getrockneten Tomaten, Ruccola, Frühlings-Zwiebeln und Champignons kleiner Blattsalat als Vorspeise

Gebratene Riesencrevetten an Safransauce 39.—
 mit grünen Spargeln und Basmati-Reis kleiner Blattsalat als Vorspeise

Fang des Tages




Frischer Fisch auf Empfehlung
 unseres Küchenchefs
 Sandro Hürsch
 zum aktuellen Tages - Preis



Pouletbrust-Schnitzel im Rohschinken-Mantel auf Spargel-Ragout an Kräuter-Rahmsauce serviert mit Spinat-Nudeln	31.— kleiner Blattsalat als Vorspeise
Lammrücken-Streifen aus dem Wok mit grünen Spargeln, Cherry-Tomaten und Frühlings-Zwiebeln dazu ein feines Knoblauch-Baguette	41.— kleiner Blattsalat als Vorspeise
Schweins Cordon-Bleu „Prima Vera“ gefüllt mit Spargel, getrockneten Tomaten und Brie-Käse mit Neuen Kartoffeln und Zitronen-Stern	37.— kleiner Blattsalat als Vorspeise
Schweinsfilet ~ Streifen an Bärlauchsauce mit knusprigen Specktranchen kleiner Butter-Rösti und Frühlingsgemüse	37.— kleiner Blattsalat als Vorspeise
Zartes Kalbs-Schnitzel mit Spargeln und Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin	44.—
Zartes Filet vom schottischen Angus ~ Rind auf Bärlauch-Sauce Butter-Nudeln und buntes Frühlings-Gemüse	48.—



... unsere RathausGarten Klassiker

 Sämiges Curry ~ Süsschen mit Datteln und Kokosflocken		12.— als Vorspeise 9.—
 Knackige Blattsalate mit Sprossen an hausgemachtem Aceto di Balsamico-Dressing		12.— als Vorspeise 8.—
 Gemischter Salat mit Knoblibrot-Schnitte an hausgemachtem French-Dressing		12.— als Vorspeise 8.—
Wurst-Käse Salat mit Cervelat und Emmentaler-Käse	garniert einfach	21.— 16.—
Rindfleisch-Tatar mit Whisky parfümiert dazu Brioche-Toast und Butter	kleinere Portion	30.— 23.—
„Cordon-Bleu“ vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Brie und Rucola mit Pommes Frites und Zitronenstern		33.— kleiner Blattsalat als Vorspeise
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites und Zitronenstern		29.— kleiner Blattsalat als Vorspeise
„Original“ Wiener-Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Salat, angemacht mit Essig und Öl		41.—
 Feuriges Red-Thai-Curry mit Asia Gemüse und Basmati-Reis	mit Poulet mit RiesenCrevetten mit RindsFilet	27.— 35.— 44.—

Herkunftsbezeichnung

Schwein, Kalb
Rind
Lamm
Pferd
Poulet

Crevetten

Fleisch und Fisch

Schweiz
Schottland oder USA *
Neuseeland
USA *
Brasilien*
*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Thailand / Vietnam

Unsere Partner (Lieferanten)

Fleisch

Gebrüder Strässle, Suhr

Frischer Fisch

BiO Fisch Nadler, Rohr
Bianchi Comestibles, Zufikon

Gemüse, Salat, Früchte

Prodega, Rapperswil

Frisches, tägliches Brot

Landbeck, Aarau

Semmelbrösel (Paniermehl)
Knödelbrot

Bäckerei Moshammer, Böhlerwerk
Niederösterreich

Tiefkühl-Bäckerei

Romer's Hausbäckerei

Glacé

Emmi, Suhr / Emmen

En-Gros Artikel

Scana Regensdorf

Bier

Feldschlösschen, Rheinfelden

Alkoholfreie Getränke

Hartmann AG, Aarau-Frick-Olten

Wäscherei

Jonenthal-Wäscherei

Wein

Peter Wehrli, Küttigen
Bruno Hartmann, Remigen
Weinkellereien, Aarau
Vinothek Zweifel, Aarau
Heinz Trachsel, Sisseln
Steineder Weinbau, Niederösterreich (Weinviertel)

Fitness-Programm
für den Chef

Flower 
Power
FITNESS & WELLNESS AARAU