

Sommer Karte

	Kalte oder warme Tomaten Suppe verfeinert mit Yoghurt und Pesto	als Vorspeise	12. ⁰⁰ 9. ⁰⁰
	Haus-Salat in der Schüssel mit gemischten Blattsalaten, Radiesli, getrockneten Früchten, Kernen und Chnoblibrot-Streifen	als Vorspeise	16. ⁰⁰ 12. ⁰⁰
	„Sommer-Salat“ Ziegenkäse gebraten, auf gemischten Blattsalaten an Kräuter-Dressing und Melonen-Schnitz	als Vorspeise	21. ⁰⁰ 16. ⁰⁰
	Poulet-Salat „Hawai“ mit frischer Ananas an Cocktail-Yoghurtsauce, auf Blattsalaten		19. ⁰⁰
	Salat „Nizza“ mit eingelegtem Thon, Kartoffeln, Sardellen, grünen Bohnen und Blattsalaten, an Kräuter-Vinaigrette		23. ⁰⁰
	Safran Nudeln mit Kirsch-Tomaten, Artischocken-Herzen, und Rucola, frischer, gehobelter Parmesan		19. ⁰⁰
	Kartoffel Gnocchi an Gorgonzola-Sauce mit gebackenen Zwiebel-Ringen		19. ⁰⁰
	Carpaccio vom Gelbflossen-Tuna an Limetten-Olivenöl gehobelter,frischer Parmesan	als Vorspeise	25. ⁰⁰ 16. ⁰⁰
	Rindshuft-Filet Carpaccio vom Schweizer Weiderind mit Pinien-Kernen, Rucola, Oliven-Öl und frischem Parmesan	als Vorspeise	25. ⁰⁰ 16. ⁰⁰
	Kalter Roastbeef – Teller mit Tartarsauce. Pommes Frites und Melonen-Schnitz		28. ⁰⁰
	Pulled Beef Burger (gezupfter Rindsbraten) im Sesam-Brötli, mit Safran-Cole-Slow Salat, rassige BBQ-Sauce und Pommes-Frites		25. ⁰⁰

Sämtliche Preise in CHF und inklusive 7.7% gesetzlicher MwSt.

Chicken Club Sandwich : - doppelter Toast mit Pouletschnitzel, Speck, gebratenem Ei, Tomaten, Eisbergsalat, Cocktail-Sauce und Pommes Frites (auch als Fitnessteller mit Salat, statt Pommes möglich)	28. ⁰⁰
Club Sandwich „Ibérico“ : - doppelter Toast mit Chorizo-Salami (scharf) gebratenem Ei, Tomaten, Eisbergsalat, Chnobli-Sauce und Pommes Frites (auch als Fitnessteller mit Salat, statt Pommes möglich)	28. ⁰⁰
Riesen – Crevetten aus Bio-Mangroven mit Tagliatelle an hausgemachter Basilikum-Pesto	28. ⁰⁰
Kalbs-Geschnetzeltes „Madagaskar“ an bunter Pfeffer Sauce Basmati-Reis und buntes Sommer-Gemüse	35. ⁰⁰
Schweinsfilet „Piccata“ im Ei- und Parmesan Mantel Tagliatelle an Tomatensauce und Brokkoli-Röschen	37. ⁰⁰
Rindsfilet-Médailles vom Black-Angus „Saltim Bocca“ mit Salbei und Rohschinken, Kartoffel-Kroketten und méditerranés Grillgemüse	54. ⁰⁰

Fitness – Teller

**Wir servieren unsere beliebten Fitness – Teller
mit einem buntem Salatteller und saftigem Melonen – Schnitz
Aufpreis für eine Portion
Pommes Frites, Reis, Nudeln, etc. . . als Zusatz 6.⁰⁰**

Frühlings – Rollen mit Gemüsefüllung, Sweet-Chili Sauce	22. ⁰⁰
Egli-Filets „Knusperli“ mit Tartarsauce	28. ⁰⁰
Gebratene Schweins – Schnitzel mit Kräuterbutter	26. ⁰⁰
Pouletbrust – Schnitzel mit Curry- Kräuterbutter	27. ⁰⁰
Lamm-Racks (einzeln gebraten) mit Chnobli- Kräuterbutter	45. ⁰⁰
Angus Rinds – Filet Médailles mit Kräuterbutter	51. ⁰⁰

Fang des Tages



Frischer Fisch
auf Empfehlung
unserer Küchen-Chefin Stefanie Maier
41.⁰⁰ **Blattsalat als Vorspeise inklusive**

Rathausgarten Klassiker

 Curry Süppchen mit Datteln und Kokos-Raspeln	als Vorspeise	12. ⁰⁰ 9. ⁰⁰
 Knackige Blattsalate mit Sprossen an hausgemachtem Acéto di Balsamico-Dressing	als Vorspeise	11. ⁰⁰ 7. ⁰⁰
 Bunter , gemischter Salat an hausgemachtem French-Dressing	als Vorspeise	12. ⁰⁰ 8. ⁰⁰
Wurst – Käse Salat mit Cervelat und Emmentaler-Käse	garniert einfach	21. ⁰⁰ 16. ⁰⁰
Saftiger Siedfleisch Salat mit gekochtem Rindfleisch, an Kräuter-Vinaigrette	garniert einfach	21. ⁰⁰ 16. ⁰⁰
Tatar vom Rind mit Whisky verfeinert dazu Briôche-Toast und Butter	kleine Portion	30. ⁰⁰ 25. ⁰⁰
Cordon – Bleu „Rathausgarten“ vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Brie und Rucola, mit Pommes-Frites		33. ⁰⁰
Pouletbrust Cordon-Bleu „Blue-Cheese“ gefüllt mit Gorgonzola und Kresse, mit Pommes-Frites		33. ⁰⁰
Paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes-Frites und Zitrone		29. ⁰⁰
„Original“ Wiener – Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Salat, angemacht mit Essig und Öl	49. ⁰⁰	






„Brutzli“ – Filet auf dem heissen Stein

Lammrücken – Filet	ca. 200g	41. ⁰⁰
Black Angus Rinds – Filet	ca. 200g	54. ⁰⁰

Zu allen „Brutzli“ – Spezialitäten servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, eine rassige BBQ-Sauce, eine bunte Gemüseplatte und Pommes Frites.

Falschi „Schnägge“ serviert im Schnägge-Pfännli

Rindsfilet-Würfel vom Black-Angus, mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
Lammrücken-Würfel , mit Knoblauch-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
Riesen-Crevetten aus Bio-Mangroven , mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
 Champignons mit Gemüsewürfeli und Frischkäse, mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	25. ⁰⁰	12 Stk
	18. ⁰⁰	6 Stk

Wein - Empfehlungen

10cl 50cl 75cl

Grüner Veltliner „Classic“ 2017

Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

7.⁰⁰ 35.⁰⁰ 39.⁰⁰

Blauer Zweigelt „vom Steinberg“ 2014

Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich

7.⁰⁰ 35.⁰⁰ 39.⁰⁰

Fleisch und Fisch Herkunft

Schwein, Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schottland oder Irland
Lamm	Neuseeland oder Australien
Bio Crevetten aus Mangroven	Thailand / Vietnam

Unsere Lieferanten, welchen wir vertrauen !

Fleisch	Gebrüder Strässle, Suhr
Frischer Fisch	Bio Fisch Nadler, Aarau – Rohr Bianchi Comestibles, Zufikon
Gemüse, Salat, Früchte	Rychard AG, Gretzenbach
Frisches, tägliches Brot	Landbeck, Aarau
Semmelbrösel (Paniermehl) Knödelbrot	Bäckerei Moshammer, Böhlerwerk in Niederösterreich
Tiefkühl-Bäckerei	Romer's Hausbäckerei, Benken
Glacé	Emmi, Suhr
En-Gros Artikel	Prodega / Transgourmet, Rapperswil
Bier	Feldschlösschen, Rheinfelden Aargau
Alkoholfreie Getränke	Fläschehals Hartmann AG, Aarau-Frick-Olten
Wäscherei	Jonthal-Wäscherei
Wein	Wehrli Weinbau, Küttigen Weinkellereien, Aarau Michael & Barbara Wetzler, Ennetbaden Steineder Weinbau, Niederösterreich Heinz Trachsel, Sisseln Nauer, Bremgarten