

ALLERGENINFORMATION		
Vorspeisen		
 Guacamole mit hausgemachten Tortilla-Chips	A	
 Konfierte Randen mit Ziegenfrischkäse und Pistazien	G	
 Grüner Salat mit Hausdressing	AL	
 Gemischter Salat mit Hausdressing	AL	
Nüsslersalat mit Speck, gehacktem Ei und Croûtons	AC	
 Türkischer Salat grüner Salat mit Zwiebeln und orientalischen Gewürzen	A	
 Balkan Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Feta	G	
 Fattoush Salat libanesischer Lattichsalat mit Gurken, Tomaten, Granatapfel, Petersilie, Minze, knusprigen Fladenbrotstückchen, serviert an einem Granatapfel-Zitronendressing mit hausgemachten Falafeln mit Poulet-, Lamm- oder Crevetten-Spiessli	A	
Beefsteak Tatar mild, medium oder feurig zubereitet, serviert mit Brioche Calvados oder Cognac (2 cl)	B	
 Riesengrillenpfanne Sansibar sautierte Riesengrillen mit Schalotten, Knoblauch, Chili und Knoblauchbrot	AG	
	O	
	GBO	
Dies und Das		
 Fischsuppe Araber Fischragout mit Safran und Kräutern, Knoblauchbrot, Rouille und Parmesan	GDO	
Tomatencrèmesuppe Bloody Mary mit Vodka und Speck als Einlage	G	
  Proseccocrèmesuppe	AGO	
 Indisches Gemüsecurry Süsskartoffeln, Blumenkohl, Kichererbsen, Auberginen, Okra, Peperoni, Tofu mit Tandoori-Masala-Curry und Reis mit Poulet	F	
 Marokkanische Gemüse-Tajine mit Karotten, Zucchini, grünen Bohnen, Kichererbsen, Pinienkernen und Sultaninen, serviert mit Fladenbrot und Joghurtsauce mit Poulet- oder Lamm-Spiessli	AF	
  Spanakopita gewürzter Spinat mit Feta im Teig gebacken und Knoblauch-Joghurtsauce	AG	
 Fried Rice or Noodles mit Ei und Gemüse mit Poulet, Rindfleisch oder Crevetten Bangkok Special; eine Kombination aller Varianten	AF	
A = glutenhaltiges Getreide	F = Soja	N = Sesam
B = Krebstiere	G = Milch oder Laktose	O = Sulfite
C = Ei	L = Sellerie	P = Lupinen
D = Fisch	M = Senf	R = Weichtiere
Hauptgerichte		
Rindsentrecôte (220g) an würziger Bourbon-Whiskeyrahmsauce		AGLMO
 Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfrahmsauce oder Stroganoff		AGLMO
Kalbswienerschnitzel mit Bärner Frites		AC
Kleines Kalbswienerschnitzel mit Bärner Frites		AC
 Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Aargauer Beinschinken, Schangnauer- und Aarewasserkäse		ACG
Suuri Kalbsleberli mit Himbeeressig und Kräutern		ALO
Falscher Hase gemischter Hackbraten an Morchelrahmsauce		ACGLMO
Alle Hauptgerichte mit einer Beilage nach Wahl Bärner Frites, Fettuccine, Reis, Kartoffel-Thymianstampf oder Röstikroketten		ACGO
Orientalisches		
Moussaka Auberginenaufbau mit Lammfleisch und Knoblauch-Joghurtsauce		AG
 Börek Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, im Teig gebacken und türkischem Salat		AGO
 Sark Pilav orientalischer Reis mit Rindfleisch, Pinienkernen, Sultaninen und Zwiebeln		G
 Etlí Ispanak mariniertes Lammgeschnetzeltes mit Spinat, Tomaten und Knoblauch-Joghurtsauce		G
Sis Kebab Fleischwürfelspiess mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten-Bulgur mit Lammfleisch mit Rindsfilet		A
Pasta		
 Spaghetti Araber mit Steinpilzen, Speck, Rahm, Chili und Tomaten		AGL
 Spaghetti al Limone mit Zitronensaft, Crème fraîche und Petersilie mit Rauchlachs oder Poulet		AGLO
 Pasta Burrata hausgemachte Paccheri mit Burrata an Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Spinat, Knoblauch und Chili		ADGLO
Pasta al Ragout hausgemachte Paccheri 24h geschmortes Rindsragout mit intensivem Rotwein-Tomatensugo		AG
Spaghetti Vongole Venusmuscheln mit Weisswein, Noilly Prat, Peperoncini und Petersilie		ALO
		AGOR
 Unsere Klassiker	 Vegetarisch	 Vegan

Moules

Moules marinières - der Klassiker

Muscheln im Weissweinsud mit Gemüsestreifen und Kräutern

AGOR

Moules aux tomates concassées

Muscheln mit Tomaten und Petersilie

AGOR

Moules au Pernod

Muscheln mit Pernod und Gemüsestreifen

AGOR

Moules au safran

Muscheln mit Safransauce und Gemüsestreifen

AGOR

Spaghetti Vongole

Venusmuscheln mit Weisswein, Noilly Prat, Peperoncini und Petersilie

AGOR

alle Muschelgerichte werden mit Knoblauchbrot serviert

mit Bärner Frites + 8.5

alle Muschelgerichte enthalten Weisswein, Knoblauch, Zwiebeln und Rahm

ALLERGENINFORMATION

A = glutenhaltiges Getreide

G = Milch oder Laktose

O = Sulfite

R = Weichtiere



Thai-Gerichte

Suppe

Tom Kah Gai Kokosnusssuppe mit Poulet, Karotten, Pilzen und Koriander
auf Wunsch mit Reisbeilage

ADF

Curry



Red Thai Curry rote Curry-Kokosnusssauce und Thai-Gemüse
mit Poulet
mit Riesengarnelen
mit Rindsentrecôtestreifen

ABDFGL
ABDFGL
ABDFGL
ABDFGL

Pad Thai



Pad Thai gebratene Reismnudeln mit Gemüse, Tofu, Ei, Erdnüssen und Sojasprossen
mit Poulet
mit Riesengarnelen

ABCDEF

ABCDEF

Fleisch



Gai Pad Cashew Nuts gebratenes Poulet mit Karotten, Zwiebeln,
Chili, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen

AFR



Rinds-Chili-Mango marinierte Rindsentrecôtestreifen mit Mango,
Ingwer, Sake und Chili

AF

Curry- und Fleischgerichte werden mit parfümiertem Reis serviert

ALLERGENINFORMATION

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
L = Sellerie

 vegetarisch

 scharf

Hausgemachte Desserts

<i>Sticky Toffee Cake</i> <i>mit Salted Caramel, Pekannüssen & Vanilleglace</i> <i>- wie Schokoküchlein; nur besser -</i>	ACG
<i>Heidelbeeren-Thymian-Tiramisu</i>	ACGO
<i>Pavlova mit Portweinkirschen & Rahm</i>	ACGO
<i>Churros mit Schoko-, Erdbeer- & spicy Mango Dip</i>	A
<i>Eiscafébecher Aarbergerhof</i> <i>Caféglace, Cookies & Rahm</i>	AG
<i>Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleglace</i>	G

ALLERGENINFORMATION

Erfrischende Giolito Glace

Vanille
Café
Cantucci (mit Mandeln)
Schokolade
Stracciatella
Joghurt mit Waldbeeren

A = glutenhaltiges Getreide
C = Ei
G = Milch oder Laktose
O = Sulfite

Sorbet-Aromen

Mandarinen
Mango
Zitronen
Zwetschgen

Mango-Sorbet mit Campari
Zitronen-Sorbet mit Vodka
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune

Preis pro Kugel Glace/Sorbet
Schlagrahm

alle Giolito Produkte sind glutenfrei, alle Giolito Sorbets sind laktosefrei

Cocktail

Espresso Martini

Vodka, Kaffeelikör & Espresso 10 vol.%