

ALLERGENINFORMATION

Vorspeisen

	Guacamole mit hausgemachten Tortilla-Chips	A
	Grüner Salat mit Hausdressing	AL
	Gemischter Salat mit Hausdressing	AL
	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, Peperoni, Granatapfel, Petersilie, Minze, knusprigen Fladenbrotstückchen, serviert an einem Granatapfel-Zitronendressing mit hausgemachten Falafeln	A
	mit Poulet-, Lamm- oder Crevetten-Spiessli	B
	Beefsteak Tatar mild, medium oder feurig zubereitet, serviert mit Brioche Calvados oder Cognac (2 cl)	AG O
	Riesencrevettenpfanne Sansibar sautierte Riesencrevetten mit Schalotten, Knoblauch, Chili und Knoblauchbrot	GBO

Dies und Das

	Fischsuppe Araber Dorschfilet mit Safran und Kräutern, Knoblauchbrot, Rouille und Parmesan	GDO
	Tomatencrèmesuppe Bloody Mary mit Vodka und Speck als Einlage	G
	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	AF ABF
	Bangkok Special; eine Kombination aller Varianten	ABF

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

F = Soja

G = Milch oder Laktose

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

Hauptgerichte

	Rindsentrecôte Tagliata (200g) rosa gebratenes Entrecôte auf Rucolasalat mit Parmesan und Rosmarin-Bratkartoffeln	GO
	Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfrahmsauce	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
	Alle Hauptgerichte mit einer Beilage nach Wahl Bärner Frites, Fettuccine, Reis, Röstikroketten oder Rosmarin-Bratkartoffeln	ACGO

Orientalisches

	Moussaka Auberginenauflauf 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
	Etli 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 ADGLO
	Pasta Burrata hausgemachte Paccheri mit Burrata an Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Spinat, Knoblauch und Chili	AG
	Pasta al Ragout hausgemachte Paccheri 24h geschmortes Rindsragout mit intensivem Rotwein-Tomatensugo	ALO
	Spaghetti Vongole Venusmuscheln mit Weisswein, Noilly Prat, Peperoncini und Petersilie	AGOR

Summer Zyt



Chèvre chaud mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, buntgemischtem Salat und geröstetem Brot

** auf Wunsch auch mit Tomme erhältlich **

AGL

Marinierte Lachswürfel mit Avocado, Tomaten und Limettensaft, Olivenöl, Jalapeños und Koriander

D



Büffelmozzarella-Mango Salat Büffelmozzarella, frische Mango und Chili mit Limetten-Vinaigrette und Basilikum Pesto

GO



Hummus Teller mit Grillgemüse, hausgemachten Falafeln, Kräutersalat mit Zitrone, Minze, Granatapfel und Pitabrot mit Lamm- oder Poulet-Spiessli

A

Roastbeef Teller rosa gebratener Rindsstutzen mit Bärner Frites und Tartarsauce

CLO

Vitello tonnato tranchiertes Kalbfleisch mit Thon-Kapernsauce und konfierten Cherrytomaten mit Bärner Frites

DL

ALLERGENINFORMATION

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

F = Soja
G = Milch oder Laktose
L = Sellerie
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere



vegetarisch



vegan

Café
Aarbergerhof

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

Sticky Toffee Cake mit salted Caramel, Pekannüssen & Vanilleglace - wie Schokoküchlein; nur besser -	ACG
Heidelbeeren-Thymian-Tiramisu	ACGO
Pavlova - das himmlische Dessert Meringue, Doppelrahm & Portweinkirschen	ACGO
Churros mit Schoko-, Erdbeer- & spicy Mango Dip	A
Eiscaf�becher Aarbergerhof Caf�glace, Cookies & Rahm	AG
Affogato al caff� - Espresso mit Vanilleglace	G

Erfrischende Giolito Glace

ALLERGENINFORMATION

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.%