

GETRÄNKE

Apéro

Aperol Spritz			12.00
Pale Ale Müller Bräu	Vol. 5.9°	30 cl	5.20
Prosecco di Valdobbiadene Superiore		1 dl	9.50
Frischgepresster Orangensaft		20 cl	7.00

Weisswein

		1 dl	7.5 dl
Chardonnay Reserve Goldwand		8.50	58.00
Michael Wetzler, Rebhut Goldwand, Ennetbaden			
Sauvignon Blanc of Elgin		9.00	63.00
Paul Cluver Wines Estate, Elgin, Walker Bay, Südafrika			

Rotwein

Selvarossa Salice Salentino Riserva DOP		8.00	58.00
Due Palme, Cellino San Marco, Apulien, Italien			
“Pinot Noir Réserve”		9.50	69.00
Rebhut der Ortsbürgergemeinde Baden Aus den alten Casino-Reben der Goldwand			
Aalto Tinto Cosecha		13.00	92.00
Aalto, Bodega, Ribera del Duero, Spanien			

BARBECUE

Vorspeise

69.00

Chopped Salad

Blattsalat an Avocado Dressing
dazu eine Variation von Nüssen und Kernen, Karotten,
Radieschen, Cherrytomaten und Melone

Vom Holzkohlegrill

Memphis-Style-Pork Ribs

Die besten Schweizer Rippchen, ein Geheimtipp des Küchenchefs!

Entrecôte double

Der Klassiker vom Black Angus Rind.

Plank Grilling Salmon

Swiss Alpin Lachs auf dem Holzbrett grilliert.

Rostbratwurst

Die wohl würzigste Wurst von Baden.

Ergänzt wird das Grillangebot durch wöchentlich wechselnde Empfehlungen
des Küchenchefs.

Beilagen

Baked Potatoes, Grillgemüse, Maiskolben
diverse Saucen und Dips

Dessert

Baked Alaska mit Erdbeersalat

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer