

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurationen ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen.

Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us.

### Unsere Tagessteller von Freitag 22. September 2017

(mit einem kleinem Salat)

#### „Vom Lande“

Saltimbocca von Häflingers Wohlfühlschwein mit Madeirasauce, Safranrisotto und Romanesco 26.50  
*Saltimbocca of Swiss sustainable pork with Madeira sauce, saffron risotto and romanesco*

#### „Aus Bach, See und Meer“

Duett von Lachs (NO) und Schweizer Felchen auf Fenchel-Pilzgemüse und Dörrotomatenstampf 26.50  
*Duo of salmon (NO) and Swiss whitefish on fennel-mushroom vegetable and dried tomato-potato mash*

#### „Pasta e Basta“

Penne mit gebratenem Calmar und Stangensellerie in Kräutersauce geschwenkt 23.50  
*Pasta with fried calmar and branch celery tossed in herbal sauce*

#### „Vegetarisch“

Bunte Piccata von Gemüsen der Markthalle auf cremiger Fregola Sarda und Petersiliensalat 23.50  
*Mixed vegetable piccata of the season on creamy Fregola Sarda and parsley salad*

#### „Fisch des Monats“

Gebrautes Hechtfilet aus Schweizer Seen auf Erdapfelstampf, Bronzefenchel und Alpbuttermilch 29.50  
*Fried Swiss pike fillet on potato mash, sweet fennel and alpine buttermilk*

### GH CLASSICS


Steinpilzcremesuppe mit Croutons 10.00  
*Boletus cream soup with croutons*

Salat Caprese mit Schweizer Wasserbüffelmozzarella 19.50  
*Salad caprese with Swiss water buffalo mozzarella*

„Swiss“ Caesar Salat mit Poulet, Speck und Freilandei 17.50 (small)  
„Swiss“ Caesar salad with chicken, bacon and free range egg 21.50 (regular) 

Rindstatar mit Toast und Butter 22.00 (small)  
*Beef tatar with toast and butter* 30.50 (regular)

„GH“ Currywurst nach Hausrezept mit Swiss Fries 24.50  
„GH“ Currywurst made according our special GH-recipe with Swiss fries

Schweins Cordon Bleu mit Appenzeller Käse und Swiss Fries 28.00  
*Pork cordon bleu with Appenzell cheese and Swiss fries* 

Club Sandwich „Original“ mit Swiss Fries 29.50  
*Club Sandwich „Original“ and Swiss fries*

Hausgemachter Hamburger mit Swiss Fries 29.50  
*Homemade hamburger with Swiss fries*

Gebratene Schweizer Eglifilets in Zitronenbutter mit Spinat und Salzkartoffeln 35.50  
*Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with spinach and boiled potatoes*

Wienerschnitzel (200gr) paniert mit Kartoffelsalat oder Swiss Fries 42.50  
*Veal escalope "Viennese Style" 200g with potato salad or Swiss fries* 

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti 42.50  
*Sliced veal „Zurich Style“ with mushroom sauce and roesti* 

### AARGAUER SPEZIALITÄTEN IM MONAT SEPTEMBER



Fricktaler Schinkenpastete mit Gruyère an Salatspitzen 23.50  
*Fricktal ham pâté with Gruyère cheese and salad tips*

Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörzwetschgen an Bohnen-Rübligemüse und Kartoffelgratin 26.50  
*Aargau pork neck roast with dried plums on bean-carrot vegetable and potato gratin*