



Menu

Röthelberg

April 2026

„Raus“ Kalbstatar / Crème Fraîche / Kapern / Agrumen

*

Forelle / Kräuter / Oona Caviar aus den Schweizer Alpen / Kombu

*

Aargauer Risotto / Bärlauch / Rolf Beeler Sbrinz

*

Wachtel / Morchel / Grünes Gemüse / Rauch Sellerie

*

Crème Brûlée / Tonka Bohne / Safran Glace

À-la-carte

Eringer Tatar / Crème Fraîche / Trüffel / Brioche Klein 28 / Gross 38
Oona Caviar aus den Schweizer Alpen +29

Spanisches Morucha Rind Côte de Boeuf 400g / Yuzu Spargel / Süsskartoffel 84
Teller zum teilen 10

Schweizer Käse von Mauerhofer / Chutney / Birnen Brot 21

Dessert darf gerne aus dem Menü entnommen werden 18

2 Gänge CHF 65 / 3 Gänge CHF 89 / 4 Gänge 114 / 5 Gänge CHF 129



Menu Vegetarisch

Röthelberg

April 2026

Randen Tatar / Crème Fraîche / Kapern / Agrumen

*

Kräuterseitling / Kräuter / Balsamico Perlen / Kombu

*

Aargauer Risotto / Bärlauch / Rolf Beeler Sbrinz

*

Morchel / Kohlrabi / Grünes Gemüse / Rauch Sellerie

*

Crème Brûlée / Tonka Bohne / Safran Glace

2 Gänge CHF 65 / 3 Gänge CHF 89 / 4 Gänge 114 / 5 Gänge CHF 129