



AABACH  
RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

*Time for you*  
geniessen & sich wohlfühlen



## AABACH RESTAURANT

### APÉRO

AABACH HAUSAPÉRO	CHF	9.50
PROSECCO	CHF	9.00
WEISSWEIN GESPRITZT SÜSS/SAUER	CHF	8.90
APÉROL SPRITZ	CHF	11.90
NEGRONI	CHF	14.00
HUGO	CHF	11.90
GIN TONIC	CHF	13.90
WHISKY COLA	CHF	13.90

### APÉRO ALKOHOLFREI

SANBITTER	CHF	4.90
AABACH HAUSAPÉRO	CHF	9.50



## KALTE GETRÄNKE

### *Offenausschank*

ZÜRI OBERLAND MINERAL	3 DL	CHF	3.90
STILL ODER MIT KOHLENSÄURE	5 DL	CHF	5.50
	1 L	CHF	8.50
RIVELLA ROT, VIVI KOLA, COLA ZERO,	3 DL	CHF	4.20
CITRO, SCHORLE	5 DL	CHF	5.50
HAUSEISTEE	4.5DL	CHF	5.90
DIVERSE GESCHMACKSRICHTUNGEN			

### *Flaschen*

RIVELLA BLAU	3.3 DL	CHF	4.90
TONIC	2 DL	CHF	4.90

### *Bier offen hell*

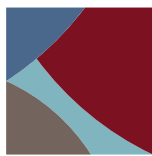
QUÖLLFRISCH HERRGÖTTLI	2 DL	CHF	3.50
QUÖLLFRISCH STANGE, PANACHÉ	3 DL	CHF	4.90
QUÖLLFRISCH GROSSES, PANACHÉ	5 DL	CHF	6.90

### *Bier in Flaschen*

APPENZELLER WEIZENBIER	5 DL	CHF	7.90
SEEBUEB PALE ALE	3.3 DL	CHF	6.00
SEEBUEB IPA	3.3 DL	CHF	6.00

### *Bier alkoholfrei*

QUÖLLFRISCH SUNNWENDLIG	3 DL	CHF	4.90
APPENZELLER WEIZENBIER	5 DL	CHF	7.50



AABACH  
RESTAURANT

## SAISON-MENÜ AABACH

*Gelierte Spargelsuppe*  
mit Burrata und Petersilien-Öl Essenz

\*\*\*

*Lachs im Lauch-Algen-Mantel*  
an Duftreissauce

\*\*\*

*Tagliatelle*  
an Blumenkohl-Safran-Sauce  
mit Brot-Kräuter Gremolata

\*\*\*

*Sous-vide Kalbskotelett*  
auf glasierten Spargeln  
mit Sellerie-Kartoffelpüree

\*\*\*

*Tiramisu*

ALS 4-GANG-MENU CHF 99.00  
(OHNE DESSERT)

ALS 5-GANG-MENU CHF 109.00

---

## SURPRISE-MENU AABACH

*Lass dich von Beato Morganella und  
seinem Team überraschen.  
Du wirst es nicht bereuen!*

Kann ab zwei Personen bestellt werden.

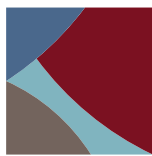
3-GANG-MENU CHF 69.00

4-GANG-MENU CHF 79.00

3-GANG-MENU VEGI CHF 49.00

4-GANG-MENU VEGI CHF 59.00

---



AABACH  
RESTAURANT

## VORSPEISEN

### *Aabach Salat*

saisonal und frisch an Hausdressing

CHF 11.50

### *mit frischen Spargeln*

VORSPEISE CHF 16.50

HAUPTSPEISE CHF 21.50

---

### *Saisonales Gemüsetatar mit Salat*

VORSPEISE CHF 16.50

HAUPTSPEISE CHF 21.50

---

### *Rindstatar mit geröstetem Brot und Salatbouquet*

VORSPEISE CHF 21.50

HAUPTSPEISE CHF 32.00

---

### *Lachs im Lauch-Algen-Mantel an Duftreissauce*

CHF 20.50

---

### *Gelierte Spargelsuppe mit Burrata und Petersilien-Öl Essenz*

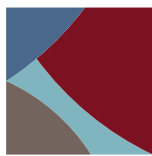
CHF 14.50

---

### *Kokos-Curry-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel*

CHF 18.50

---



AABACH  
RESTAURANT

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

*Sous-vide Kalbs Hanging Tender*  
an Erdbeer-Balsamico-Sauce  
und Saisongemüse

CHF 45.50

---

*Rinds Flat Iron Steak gebraten*  
an Salsa-Fresca  
und Saisongemüse

CHF 39.50

---

*Sous-vide Rinds Tri-Tip kurz gebraten*  
an Morchel-Sauce  
und Saisongemüse

CHF 42.50

---

*Sous-vide Kalbskotelett*  
mit Kräuterbutter  
auf glasierten Spargeln

CHF 49.50

---

*Rinds Hamburger Aabach Style*  
mit hausgemachtem Bun, Haussauce  
KÄSE WÄHLBAR: SCAMORZA, GORGONZOLA, TRÜFFELBRIE

CHF 29.50

---

### *Beilagenauswahl*

Kartoffel-Safran-Kroketten  
Sellerie-Kartoffelpüree  
Tagliatelle  
Pommes



AABACH  
RESTAURANT

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

*Gemüse-Pilz-Stroganoff*  
mit Kichererbsen-Kartoffelpüree

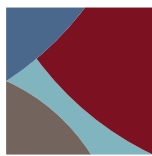
CHF 26.50

---

*Frische Spargeln*  
an Morchel-Sauce

CHF 33.00

---



AABACH  
RESTAURANT

## DESSERTS

*Saisonales Panna Cotta*  
hausgemacht

CHF 11.50

---

*Tiramisu*  
hausgemacht

CHF 12.50

---

*Beerenschichtdessert im Glas*  
hausgemacht

CHF 12.50

---

*Eis aus unserer Eiskarte*

CHF 3.50 / KUGEL

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

*Chicken Nuggets*  
mit Pommes Frites

CHF 16.00

---

*Fischknusperli*  
mit Pommes Frites

CHF 16.00

---

*Eis aus unserer Eiskarte*

CHF 3.50 / KUGEL

---



## WARMER GETRÄNKE

KAFFEE	CHF	4.90
ESPRESSO NATUR / CRÈME	CHF	4.90
KAFFE DECAFFINATO NATUR / CRÈME	CHF	4.90
DOPPELTER ESPRESSO	CHF	6.50
MILCHKAFFEE	CHF	5.50
CAPUCCINO	CHF	5.90
LATTE MACCIATO	CHF	5.90
OVO, SCHOKOLADE WARM / KALT	CHF	4.90
TEE (DIVERSE SORTEN)	CHF	4.50

## SPIRITUOSEN

*Sind Sie noch auf der Suche nach einem  
passenden Digestif?  
Scheuen Sie sich nicht unser  
Personal zu fragen.*



## AABACH RESTAURANT

Mit dem Begriff Special Cuts werden vergessenerartige Fleischstücke bezeichnet, die unter anderem aus dem Nacken-, Schulter- oder Brustbereich stammen.

Dass man das ganze Tier isst, «vom Schnörli bis zum Schwänzli», war früher selbstverständlich. Food waste? Kannte man nicht – Lebensmittel waren zu wertvoll, um weggeschmissen zu werden. Irgendwann wurden wir immer reicher und Lebensmittel immer günstiger, auch das Fleisch. Also haben wir uns fast ausschliesslich Edelstücke gegönnt – und dabei völlig vergessen, dass hinter jedem Edelstück ein ganzes Tier steckt.



AABACH  
RESTAURANT

Fazit: Die Special Cuts sind super aromatisch im Geschmack, haben guten Biss und sind nachhaltig sinnvoll.

Alte Klassiker neu entdecken.

Manche Special Cuts sind so zart, dass sie sich mit einem Filet vergleichen lassen – wie zum Beispiel das Petit Tender.

Für Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

DEKLARATION UNSERER INGREDIENZEN

Rind: Schweiz, Kalb: Schweiz, Schwein: Südtirol,  
Lachs: Schweiz, Poulet: Argentinien/Brasilien