

Liz
&
Chrese





Wir

sind ein junges Team, angeführt von Liz. Seit Sommer `95 halten wir das kleinste Restaurant von Aarau in Schuss. Mit gerade einmal zwanzig Sitzplätzen, dafür mit Charme und Ambiente, sind wir tatsächlich die kleinste, aber heisseste Nummer (Zollrain 4) der Stadt. Ob Sie` s glauben oder nicht, regelmäßig spielen Bands live bei uns und es wird getanzt und gefeiert. Klein aber fein gilt auch für unsere

Küche

Nur erstklassige Produkte werden frisch von Hand zubereitet. Es ist unsere Philosophie, saisongerecht einzukaufen und wir verzichten gänzlich auf vorgefertigte Waren. Beim Einkauf achten wir explizit auf Herkunft und Produzent. Wir drehen den Spiess einfach um und bleiben international. Statt dass das Huhn aus Brasilien stammt, kochen wir lieber ein Schweizer Huhn auf brasilianische Art. Wir pflegen die nationale Küche und beleuchten immer wieder andere Regionen unseres Planeten, um sie unseren

Gästen

näher zu bringen. All unsere Anstrengungen, seien es die Bilder an der Wand oder das Curry auf dem Teller, gelten Ihnen. Wenn Ihnen also das Essen schmeckt und die Dekoration gefällt, dann loben Sie uns! Denn Ihr Lob ist für uns die Bestätigung den Weg weiterzugehen. Falls Ihnen etwas nicht gefällt oder Sie Ergänzungen hätten, dann tadeln Sie uns. Denn Ihr Tadel ist für uns der Denkanstoss zu neuen Überlegungen.



*Deklaration: Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Ausnahme: Serranoschinken und Paprikawurst (Ursprungsland Spanien)
Die Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten 8% Mehrwertsteuer

Davor....

Apéro

Holunderblütenprosecco		8.5
Mexican Drink		9.5
<i>Tequila, Limonensaft, Rohrzucker, Prosecco</i>		
Gespritzter Wein	süß, sauer	7.5
Bicicletta	San Bitter, Weisswein	8.5
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Mineral	9.5
Campari-Orange		10.5

Klassisch	Vol. %	2cl	4cl
Campari	23%		7.5
Martini bianco	15%		6.5
Cynar	16,5%		7.5
Pastis 51/Ricard	45%	4.5	8.5

Alkoholfrei/Säfte	1dl	2dl	3dl	5dl
San Bitter	5			
Gazosa al Chinotto			5.5	
Spicy Ginger		5		
Apfelsaft	3.5	4	5.5	
Orangensaft	4.5			
Tomatensaft	4.5			
Cranberrysaft	5			

Weine für Geniesser

Apéro

Gespritzter Wein	<i>süss, sauer</i>	7.5			
Bicicletta	<i>San Bitter, Weisswein</i>	8.5			
Aperolspritz	<i>Aperol, Prosecco, Mineral</i>	9.5			
Süsswein	<i>Jurancon, Ballet d' Octobre, F</i>	1dl			

Weissweine

		10cl	25cl	50cl	75cl
Perle blanc	<i>Riesling x Silvaner, Küttigen, CH</i>				49
Prosecco dei Casel	<i>Glera, Italien</i>	7.5			45
Hasenbergler R&S	<i>Riesling x Silvaner, Küttigen, CH</i>	6.5	15	29	41
Anthilia	<i>Ansonica, Catarrotto, I</i>	6	14	27	39
Monatswein	<i>fragen Sie den Service</i>				

Rotweine

		10cl	25cl	50cl	75cl
Pinot Noir	<i>Pinot Noir, CH</i>	7.5	17	31	45
Ferratus	<i>Tempranillo, E</i>	7.5	17	31	45
Cistus	<i>Tempranillo und andere, P</i>	6	14	27	39

Monatswein *fragen Sie den Service*

Beachten Sie auch unsere Flaschenweine. Wenn Sie 5dl bestellen, öffnen wir Ihnen jeden Wein.

...und danach

Klassisch

	Vol. %	2cl	4cl
Cognac Otard VSOP	40%	8.5	
Calvados	40%	6.5	
Baileys	18%	4.5	8.5
Vieille Prune	40%	6.5	
Kirsch vom Bauernhof	45%	5	9
Zwetschgenwasser	40%	4.5	8.5
Williams / Träsch	40%	4.5	8.5
Sherry / Portwein	15-20%		8.5

Grappa

Chüttiger Traubenbrand	42%	6.5
Chüttiger Edelbrand	42%	8.5
Brunello	43%	7.5
Riserva Invecchiata	40%	9
Nardini, Riserva	50%	9.5

Whisky / Whiskey

			4cl
Jameson	<i>(Irish Whiskey)</i>	40%	8.5
Talisker	<i>(Single malt scotch)</i>	45.8%	13
Lagavulin	<i>(Single malt scotch)</i>	43%	17
Jack Daniel`s	<i>(Tennessee)</i>	40%	12

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee, Espresso	4
Doppelter Espresso	6
Schale / Cappuccino	4.5

Kaffee mit Schnaps

Kafi Chrege	(Hauskaffee mit Schnaps und Rahm)	9
Carajilla	(Kaffee mit spanischem Brandy)	9

Milchgetränke

1 Glas Milch, 3 dl	3.5
Ovo, Schokolade	4.5

Tee's

Teevariation	(Schwarz, Grün, Jasmin, Minze, Verveine, Thymian, Fenchel, Früchte)	4
--------------	---	---

Prickelnd und perlend

Bier

Stange	30cl	4
Herrgöttli	20cl	3.5
Appenzeller Naturperle	50cl	6
Hefetrübes Weizenbier	50cl	6.5
Köhler Bier	50cl	6
Divus dunkel und urtrüb, Demeter	33cl	6
Leermund, alkoholfrei	29cl	5.5

Mineral

	2dl	3dl	5dl	1l
Hahnenwasser		1	2	3
Mineralwasser	3	3.5	5	8
Bitter Träumli	5			
Coca-Cola / Zero		4.5		
Rivella rot, blau		4.5		
iisfee von Flauder		3.5	5	
Elmer Citro	3	3.5	5	
Schweppes Tonic	4.5			
Spicy Ginger	5			

Tapas

Tapasteller

Eine Auswahl verschiedener, kalter Tapas

Pulpo a la gallega

Mit Olivenöl und pikantem Paprika

Chorizo al vino

Paprikawurst in Wein gekocht, pikant

Jamón serrano

Serranoschinken

Miesmuscheln

An pikanter Tomatensauce

Oliven, mariniert

17

14.5

9.5

13.5

12.5

6.5

Weine für Geniesser

Rotweine

Pinotage, Fehr & Engeli

Pinotage, Ueken, CH

2016

49

Stierebluet barrique

Pinot Noir, Küttigen, CH

2015

51

Merlot

90% Merlot/ 10% Malbec, Erlinsbach, CH

2013

51

Cuvée Schlossmatte

70% Merlot/ 30% Blaufränkisch, Biberstein

2013

53

Mas du Soleilla „Les Chailles“

Grenache / Syrah, Languedoc, F

2015

55

Laurona

Grenache / Syrah / Cabernet Sauvignon, Priorat, E

2010

56

Laurona Magnum

2010

109

Dominio Basconsillos

Tempranillo, Ribera del Duero, E

2014

49

Barbera d'Alba, Cavalotto

Barbera, Piemont, I

2013

58

Ripasso „Monte Garbi“

Corvina / Rondinella / Molinara, Valpolicella, I

2014

49

Amarone della Valpolicella, Sant' Antonio

Corvina / Rondinella / Molinara, Valpolicella, I

2013

69

Weine für Geniesser

Schaumweine

Prosecco dei Casel 45
Glera (Prosecco), Valdobbiadene, I

Perle blanc 49
Riesling x Silvaner, Küttigen, CH

Weissweine

Hasenbergler, 2017 41
Riesling x Silvaner, Küttigen, CH

Hasenbergler 2017 49
Sauvignon blanc, Küttigen, CH

Chardonnay, Fehr & Engeli 2016 48
Chardonnay, Ueken, CH

Pinot Blanc, Fehr & Engeli 2016 48
Pinot Blanc, Ueken, CH

Fendant du Valais 2016 41
Chasselas, Leuk, CH

Roero Arneis 2016 43
Arneis, Piemont, I

Trebbiano 2016 49
Trebbiano Spolentino, Umbrien, I

Viognier 2014 45
Viognier, Languedoc, F

Kleine Gerichte & Vorspeisen



Bunt gemischter Salat 11

Blattsalat an Haussauce 9

Getrocknete Tomaten mit Basilikum in Olivenöl eingelegt 9

Lamm-Hackfleischkügelchen an pikanter Tomatensauce 13

Warmer Geisskäse auf Blattsalat 14

Kalbsleberli in Butter gebraten auf Blattsalat 18

Suppe *siehe Wochenkarte*