

Willkommen im historischen Herzstück des Aeschbach-Quartiers, Willkommen in der Aeschbachhalle!



1910 gebaut, entstanden in diesen Hallen einst Maschinen, die Bäckereien weltweit den Arbeitsalltag erleichterten. Zwischen Giesserei, Schmitte und Montagehallen, vergingen lange Arbeitstage, hier tanzte über Jahrzehnte der Duft von Öl und Eisen durch die Luft und hier ist auch heute noch Öl im Spiel - also in der Pfanne.

Aus der Fabrik wurde eine Eventhalle, mit Platz für Feiereien, Freude und entspannte Momente.
In der AHA leben wir die Geschichte im Hier und Jetzt, kommen zusammen, um zu geniessen. Was dich erwartet?

Wir verraten es dir und wünschen dir einen schönen Aufenthalt.

Schön, dass du bei uns bist!

Der Gastgeber
Tomas & sein Team

DER SCHICHTBEGINN

Wo einst gegossen und geölt wurde, passiert das auch heute noch. Im Öl schwenken wir Fleisch und Gemüse, giessen Wasser ab oder Dressing drauf und mixen dir, was das Herz höher schlagen lässt. Und wir dünsten, braten, marinieren und richten an, um dir deinen Start in eine entspannte Zeit zu verschönern.

Wähle aus unseren Vorspeisen deinen liebsten Starter.



Better together: Tapas ab 2 Personen

Eine ideale Kombi: saftiges Tomaten-Auberginen-Tatar, der Jamon Serrano, Gemüse-Krapfen, feinstes Bündnerfleisch, Sbrinzmöckli und knuspriges Brot bereiten dir den perfekten Start.

pro Person 15

Der Junior: Rindstatar 100g

Frisch und würzig und in Kombination mit Bärner Küssli und geröstetem Brot, der kleine feine Starter. 22

Verfeinert mit Cognac oder Whisky +3

Dream Teams: Unser Suppen-Duo

Sie passen perfekt zusammen: Tomatensuppe mit Mascarpone und Zitronengrassuppe mit Kokosmilch wärmen das Herz.

Dazu servieren wir knackige Knabberien.



9.5

Die vegane Fusion: Tomaten-Auberginen-Tatar

Fein gewürfelt: Tomaten und Auberginen ergeben das vegetarische Tatarvergnügen dazu, Guacamole und geröstetes Brot.



(vegan) 14

Der treue Begleiter: Unser bunter Blattsalat

Knackigen Salat toppen wir mit einem Kernenmix und Radieschen an Hausdressing.



(vegan) 9.5

DER SCHICHTWECHSEL



Teamwork makes the dream work:
Deshalb kombinieren wir, was zusammengehört.
Jedes Lebensmittel steht für sich mit seinem Geschmack und seiner Qualität, doch im Team, in Kombination miteinander, kreieren sie, was uns Gaumenfreuden bereitet.
Die besten Kompositionen?

Du hast die Wahl. Finde deinen Favoriten:

Das ist Chefsache: Ox - Burger nach Art des Chef's

Wir kombinieren ihn dir mit Rind im Brioche-Bun 29
oder als Vegi-Alternative mit Gemüsepatte im Brioche-Bun. 28

Chef's Choice

Chef`s Choice: Spare Ribs

Zarte niedergegarte Ribs mariniert mit hausgemachter BBQ-Sauce mit goldenen Pommes frites zählen zu unseren Favorites.

35

Für Eingefleichte: Schweizer Rindsfilet 200g

dazu kombinieren wir hausgemachte Bernaise- und Chimichurri-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Ofenrübli runden die Sache ab. 51

Unsere saftigen Fleischstücke servieren wir dir auf Wunsch auch gerne mit einem sommerlich knackigen Salat.

Dein DIY-Salat

Mit unserem Baukasten-Salat übernimmst du die Führung in der Küche und entscheidest, was auf deinem Teller zusammenkommt

deine Basis

**Lauwarmer Rucola-Pilzsalat
mit Frühlingkartoffeln
und Staudentomaten**

*Dazu
deinen Favoriten*

mit Maispouardenbrust	28
mit Kalbshohrückensteak	45
mit Zanderfilet	36

dazu servieren wir Chimichurri-Sauce

Der Klassiker: Rindstatar

mit Bärner Küssli und geröstetem Brot	32
abgeschmeckt mit Cognac oder Whisky	+3
Gern noch knusprige Pommes frites dazu?	+5

Everybody`s Darling: Fried Rice aus dem Wok 22

mit Crevetten
mit Rindfleisch
mit Bio Dinki-Geschnetzeltem (vegan) 

Psst, ein Geheimitipp: AHA-Salat

Crispy Chicken betten wir auf buntem Blattsalat
mit Hobelkäse, Bündnerfleisch, Ei, Kernen und Brotcroûtons
an einem Mango-Chili-Dressing

29

Alternativ: mit vegetarischen Gemüse-Krapfen 

Dazu goldene Pommes frites +5