

REGIOAKTION



Das Beste aus dem Kanton Aargau

Gerichte, deren Hauptbestandteile aus dem Kanton Aargau stammen, sind mit diesem Logo gekennzeichnet.

WILDGERICHTE



Nüsslisalat

mit Freiämter Speck, gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 14.00



Hausgemachte Kürbiswähe

serviert mit Nüsslisalat und gerösteten Kürbiskernen / CHF 15.00



Aargauer Rehschnitzel

an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / CHF 44.00



Pfeffer vom Aargauer Reh

mit Perlzwiebeln, Speck und gerösteten Brotwürfeln dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / CHF 43.00



Aargauer Wildhackbraten

an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli und Rosenkohl / CHF 31.00

Entenkeule «au vin»

in Rotwein geschmorte Entenkeule aus dem Appenzell, an Wurzelgemüse serviert mit Steinpilzpolenta / CHF 35.00

VORSPEISEN



Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 9.50



Gemischter Salat

mit gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 11.00

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Französisch, Italienisch, Essig & Öl oder saisonales Dressing



Kürbiswähe mit Nüsslisalat

Hausgemachte Kürbiswähe mit Nüsslisalatbouquet
und gerösteten Kürbiskernen / CHF 15.00

Premium Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter

nach Wunsch mild, medium oder feurig gewürzt

Vorspeise / CHF 21.00

Hauptgang / CHF 34.00

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Vegane Marroni-Vanille Suppe

mit Kokosmilch verfeinert / CHF 10.50



Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen / CHF 9.50

FISCH

Knusperli von der Forelle

von ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben, im Bierteig gebacken
dazu Tartarsauce, Pommes frites und herbstliches Marktgemüse / CHF 34.00



Pochierte Bachforellenfilets

von der Bio-Fischzucht Bremgarten
mit Dillsauce, Pilawreis und herbstlichem Marktgemüse / CHF 39.00

VEGETARISCH / VEGAN



Herbstlicher Gemüseteller

mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni,
hausgemachten Spätzli und lauwarmen Herbstpilzen / CHF 30.00

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen
Veganer Kürbiskern Bun aus Niederwil mit hausgemachter BBQ-Sauce,
Tomatenscheiben und roten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites
und veganem Cole-slaw Salat / CHF 29.00



Gnödeli's Käsespätzli

mit Käse von der Chäsi Künten
und mit Röstzwiebeln garniert / CHF 22.00

FLEISCH

Riesenschnitzel

mit hauseigener Panade, serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 29.00* / vom Kalb *CHF 39.00*

Herbstlicher Gnödeli Burger

Swiss Prime Black Angus Beef Burger im Kürbiskern-Bun vom Wirth aus Niederwil
mit Reussthal-Speck, Kürbiskernöl-Knoblauchmayonnaise, Nüsslisalat,
süss-sauer eingelegtem Kürbis und Pommes frites / *CHF 29.00*

Geschnetzeltes Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce
dazu Butternüdeli / *CHF 39.00*



Pouletbrust mit Kürbis

Pouletbrust vom Kneuss aus Mägenwil
gefüllt mit Kürbis-Frischkäse serviert auf Kürbiskernpesto
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni / *CHF 36.00*

Entenkeule «au vin»

in Rotwein geschmorte Entenkeule aus dem Appenzell,
serviert mit Wurzelgemüse und Steinpilzpolenta / *CHF 35.00*

FLEISCH-FISCH-DEKLARATION

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch-
und Fischprodukte aus dem Freiamt, dem Aargau und der übrigen Schweiz

*Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.*

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

DESSERT

Vermicelles

nach Wunsch mit Kirsch verfeinert auf Meringuesbrösel mit Rahm / *CHF 11.50*
klein / CHF 8.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles nach Wunsch mit Kirsch, Meringuesbrösel,
Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil
und Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen / *CHF 14.00*
klein / CHF 11.00

Berner Meringues

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / *CHF 11.00*



Süssmostcreme im «Chacheli» serviert

hausgemacht, mit frisch gepresstem Süssmost vom «Öpfi» aus Stetten
garniert mit Rahm / *CHF 8.00*

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / *CHF 8.00*



Hausgemachte, leichte Quarktorte

mit einem Tupfer Schlagrahm / *CHF 7.00*



Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie,
Stracciatella, Zitronensorbet und Himbeersorbet
CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm