

SOMMERGERICHTE



Poulet-Curry-Salat

Kneuss Pouletbrust aus Mägenwil auf einem Salatbeet
garniert mit frischer Fairtrade-Ananas und Melone / CHF 29.50



Bio-Büffel Tatar

vom Brunnenhof in Sins - 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

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

Fitnesssteller nach Wahl

mit verschiedenen bunten Salaten, Melone und Kräuterbutter

«Beyond» Burger / CHF 29.00

Schweinsschnitzel nature / CHF 29.00



Kalbsschnitzel nature / CHF 39.00

Knusperli vom Forellenfilet / CHF 34.00



Bio-Büffelhuftsteak 200gr / CHF 53.00



Wurst-Käse-Salat

von dem mit Gold prämierten Cervelat der Reussthal Metzgerei in Niederwil
mariniert mit französischem Dressing
einfach oder garniert, serviert mit Hausbrot / CHF 15.50 / CHF 20.50



Wurst-Salat

mariniert mit französischem Dressing
einfach oder garniert, serviert mit Hausbrot / CHF 12.50 / CHF 17.50

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, Balsamico, Essig & Öl oder saisonales Dressing

Tomaten & Mozzarella

Rucola, sonnengereifte Tomaten und Büffel-Mozzarella

von der Käserei Marbach in Schangnau

mariniert mit Olivenöl extra vergine / CHF 16.50

AUS DEM SUPPENTOPF



Tomatenkaltschale mit Basilikum

und einem Schuss Rüebl-Gin vom Humbel / CHF 10.50

Vegane Ratatouille-Suppe

mit Zitrusöl verfeinert / CHF 9.50



Weissweinsuppe

mit frischen Kräutern aus unserem Gewächshaus / CHF 9.50

FISCH

Forellenknusperli

im Bierteig gebackene Forelle aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben
dazu Tartarsauce, Pommes frites und Gemüseauswahl / CHF 34.00



Bremgartner Bio-Forellenfilet

von der Bio-Fischzucht Bremgarten

auf der Haut gebraten mit Tomatenragout, Oliven und Kapern
dazu Zitronen-Risotto und Gemüsebouquet / CHF 38.00

VEGETARISCH / VEGAN

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger - lassen Sie sich überraschen
Veganer Rosmarin-Bun von der Bäckerei Wirth 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

Penne mit veganem Pesto Rosso

Vegane Penne mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Basilikum,
Pinien- und Cashewkernen / CHF 19.50

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

FLEISCH



Riesen Schnitzel

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

Schweins-Spareribs mit BBQ-Marinade

dazu Pommes frites und gebratener Maiskolben / *CHF 46.00*



Bio-Büffelhuftsteak vom Brunnenhof in Sins

dazu Pommes frites und Gemüsebeilage, wählen Sie zwischen Kräuterbutter oder Honig-Senf-Jus
200 gr / *CHF 53.00*

Gnödeli Burger «Summertime»

Swiss Prime Beef Burger im Rosmarin-Bun von der Bäckerei Wirth mit Thymian-Heidelbeer-Chutney und Speck von der Metzgerei Peterhans dazu grillierte eingelegte Peperoni und Pommes frites / *CHF 29.00*



Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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



Poulet-Saltimbocca

Pouletbrust vom Kneuss in Mägenwil an Portweinjus mit Weisswein-Risotto und Gemüsebouquet / *CHF 35.00*

DESSERT

Joghurt-Holunderbeeren-Mousse

mit Kompott von Holunderbeeren, einem Tupfer Schlagrahm und gerösteten Mandeln / CHF 10.50



Coupe «Spätsommer»

Holunderbeeren-Minzkompott, dazu Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil und ein Tupfer Schlagrahm / CHF 12.50

Berner Meringue

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / CHF 11.00

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / CHF 8.00

Veganes Milchreisköpfchen mit Holunderbeeren

Kokos- Milchreisköpfchen mit Holunderbeeren-Minzkompott / CHF 12.50



Leichte Quarktorte

hausgemacht – serviert mit einem Tupfer Schlagrahm / CHF 7.00



Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Stracciatella, Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie, Himbeersorbet und Zitronensorbet

CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm