

UNSERE EMPFEHLUNG

Fondue chinoise (ab 2 Personen)

Poulet, Schwein, Rind mit Reis,
dazu diverse Saucen (Curry-, Chnobli- und Cocktailsauce)
pro Person / CHF 44.00
à discrétion pro Person / CHF 66.00

VORSPEISEN

Saisonaler bunter Blattsalat

mit Bärlauchblättern und Radieschen / CHF 10.50

Haussalat

Bunter Blattsalat gemischt
mit Radieschen, Cherrytomaten, Gurken und Mais / CHF 13.50

Grüner Spargelsalat

Babyspinat mit grünem Spargel und Avocado,
dazu geröstete Mandeln und frittierte Spargelspitzen / CHF 18.50

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
French, Balsamico, Essig und Öl oder saisonales Dressing*

Premium Beefsteak Tatar

Nach Wunsch mild, medium oder feurig
serviert mit Toast und Butter
Vorspeise / CHF 24.00
Hauptgang / CHF 38.00
mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

Crêpe-Roulade, gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse

auf Randensalat mit grünen Spargelspitzen, Babyspinatsalat
und saisonalem Bärlauchdressing / CHF 19.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Rahmsuppe von grünen Spargeln

mit seiner Einlage / CHF 11.00

Kalte Erbsensuppe mit Minze

und Joghurt-Espuma / CHF 10.50

Vegane Suppe aus gerösteten Peperoni

mit Rosmarinöl / CHF 12.00

AKTUELL

Spargeln klassisch

Grüne und weisse Spargeln – wenn immer möglich aus der Schweiz –
mit gebratenen neuen Kartoffeln

und Sauce Hollandaise / CHF 37.00

klein / CHF 31.00

oder Kräutervinaigrette / CHF 37.00

klein / CHF 31.00

zusätzlich mit Rohschinken

aus der Region / + CHF 7.50

FLEISCH/FISCH-DEKLARATION

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

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.

Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

FISCH

Forellenknusperli

aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben

dazu Tatarsauce, Pommes frites und Gemüsebouquet / *CHF 36.00*

Saiblingfilets von der Biofischzucht Bremgarten

gebraten, mit zerlassener Kräuterbutter, Rosmarin-Kartoffelspalten

und bunten Spargeln / *CHF 40.00*

VEGETARISCH

Veganes Kokoscurry mit Spargel

dazu Jasminreis und frittierte Spargelspitzen / *CHF 29.50*

Gnödeli's Käsespätzli

mit Käse von der Chäsi Künten

und mit Röstzwiebeln garniert / *CHF 25.00*

Farbiges Spargel-Risotto

mit frisch geriebenem Parmesan und frischen Kräutern / *CHF 27.00*

Veganer «Beyond» Burger

Rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen

Veganer Randen-Bun von der Bäckerei Wirth aus Niederwil

mit hausgemachter BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roten Zwiebeln

serviert mit Pommes frites und veganem Coleslaw-Salat / *CHF 31.00*

FLEISCH

Riesen Schnitzel

mit hauseigener Panade, serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 31.00* / vom Kalb *CHF 42.00*

Pouletbrust-Saltimbocca

vom Kneuss Mägenwil an Portweinjus
mit grünem Spargel und Butternudeln / *CHF 35.00*

Spargel-Cordon-bleu

Kalbfleisch, gefüllt mit Schinken aus dem Aargau und Spargel-Bärlauch-Frischkäse
dazu Pommes frites und zartes Marktgemüse / *CHF 48.00*

Rinds Entrecôte vom Grill

Schweizer Entrecôte vom Rind mit buntem Spargel
dazu in Butter geschwenkte neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise / *CHF 45.00*

Gnödeli-Burger

Swiss-Prime-Black-Angus-Beefburger
im Randen-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil
mit «RhaBarbecue»-Sauce, gebratenem Speck, Babyspinat, eingelegten Gurken im Glas
und Pommes frites / *CHF 33.00*

Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce
dazu Nüdeli / *CHF 41.00*

DESSERT

Hausgemachte leichte Quarktorte

serviert mit einem Tupfer Schlagrahm / *CHF 7.00*

Rhabarber-Cheesecake

mit Sablé Boden und Rhabarberkompott / *CHF 12.00*

Veganer Chia-Kokospudding

mit Biscoffbröseln / *CHF 10.00*

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte, der Konditorei Treichler in Zug / *CHF 8.00*

Berner Meringue

nach Wahl mit Rahm oder Glace / *CHF 11.00*

Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

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

CHF 4.00 pro Kugel / + CHF 1.70 mit Rahm