

SAISONALE SPEZIALITÄTEN IM GNÖDELI

CORDON BLEU

Klassisches Cordon Bleu

mit hauseigener Panade gefüllt mit Aargauer Schinken und Raclettekäse
serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 38.00* / vom Kalb *CHF 51.00*

Italienisches Cordon Bleu

mit hauseigener Panade gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 34.00* / vom Kalb *CHF 47.00*

Walliser Cordon Bleu

mit hauseigener Panade gefüllt mit Raclettekäse,
Landrauchschinken und getrockneten Aprikosen
serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 38.00* / vom Kalb *CHF 51.00*

Französisches Cordon Bleu

mit hauseigener Nuss-Panade, gefüllt mit Birne,
Rohschinken dazu Roquefort
serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 42.00* / vom Kalb *CHF 55.00*

Diabolisches Cordon Bleu

mit hauseigener Panade, gefüllt mit Chili-Frischkäse und Rohschinken
serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 38.00* / vom Kalb *CHF 51.00*

VORSPEISEN

Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 10.50

Haussalat

mit gerösteten Baumnüssen, Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei und Birne / CHF 14.00

Nüsslisalat

mit gebratenem Speck, gerösteten Brotwürfeli
und gehacktem Ei / CHF 15.50

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
Französisch, Italienisch, Essig & Öl oder saisonales Dressing*

Premium Beefsteak Tatar

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Weisse Kartoffelsuppe

mit Majoran und gebratenem Speck / CHF 11.50

Randensuppe

mit Meerrettichhaube / CHF 11.50

Vegane Sellerie-Apfelsuppe

mit Kokosmilch verfeinert / CHF 11.50

FISCH

Knusperli von der Forelle

im Bierteig gebackene Forelle von ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben
dazu Tartarsauce, Pommes frites und winterliches Marktgemüse / *CHF 36.00*

Gebratenes Forellenfilet

von der Bio-Fischzucht Bremgarten
mit Pommery-Senfsauce, Randenrisotto und Winterspinat / *CHF 40.00*

VEGETARISCH / VEGAN

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen
Veganer Chili –Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil mit hausgemachter BBQ-Sauce,
Tomatenscheiben und roten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites
und veganem Coleslaw Salat / *CHF 31.00*

Gnödeli's Käsespätzli

mit Käse von der Chäsi Künten
mit Röstzwiebeli garniert / *CHF 25.00*

Randenrisotto

mit gebackenem Brie und sautierten Birnenstücken / *CHF 27.00*

FLEISCH

Riesenschnitzel

mit hausgener Panade, serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 31.00* / vom Kalb *CHF 44.00*

Winterlicher Gnödli Burger

Swiss Angus Burger im Chili-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil mit gebratenem
Speck, Apfelmost-Mayonnaise und frittiertem Brie
dazu süss-sauer eingelegter Blumenkohl und Pommes frites / *CHF 35.00*

Geschnetzeltes Kalbfleisch

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

Pouletbrust mit Portwein

Pouletbrust vom Grill mit Portwein
dazu Spätzli und winterliches Gemüse / *CHF 35.00*

Rahmschnitzel vom Schwein

Schweinsschnitzeli an Champignonrahmsauce
serviert mit winterlichem Gemüse und Butternüdeli / *CHF 28.00*

Entrecôte double serviert für 2 Personen

Entrecôte vom Rind an Sauce Noisette
mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl / *CHF 52.00 pro Person*
Serviert in 2. Gängen

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.*

DESSERT

Vermicelles

nach Wunsch mit Kirsch verfeinert auf Meringuesbrösel mit Rahm / CHF 12.50
klein / CHF 9.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles nach Wunsch mit Kirsch, Meringuesbrösel,
Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil
und Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen / CHF 15.00
klein / CHF 12.00

Kokos-Tapioka-Köpfchen

Veganer Kokos-Tapiokapudding mit Spekulatiussauce und Bratapfel / CHF 9.00

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm / CHF 12.50
klein / CHF 9.50

Coupe Gnödeli

2 Kugeln Baileysglace, 1 Kugel Schokoladenglace mit Löffelbiskuit,
Baileys und Schlagrahm / CHF 13.50 / *kleine Kugeln CHF 10.50*

Bananensplit

1 Kugel Vanilleglace, 2 Kugeln Bananenglace, Banane,
Schokoladensauce und Schlagrahm / CHF 13.50
/ klein CHF 10.50

Eiskaffee

3 Kugeln Kaffeeglace, kalter Kaffee und Schlagrahm / CHF 11.50
klein / CHF 8.50

Berner Meringues

mit Rahm und Glace oder nur mit Schlagrahm / CHF 11.00

Warmes Apfelchüechli

mit hausgemachter frischer Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleglace / *CHF 12.00*

Zuger Kirschtorte

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

Hausgemachte, leichte Quarktorte

mit einem Tupper Schlagrahm / *CHF 7.50*

Glace nach Wahl vom Eckwilerhof in Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie,

Stracciatella, Zitronensorbet und Himbeersorbet

CHF 4.00 pro Kugel / + CHF 1.70 mit Schlagrahm