

REGIOAKTION

Das Beste aus dem Kanton Aargau



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

SPEZIELLES VOM WASSERBÜFFEL

Brunnenhof in 5643 Sins

Familie Villiger-Kneubühler

Bio-Büffel-Tatar

nach Wunsch mild, mittel oder feurig gewürzt

serviert mit Toast und Butter

Vorspeise / CHF 20.50

Hauptgang / CHF 32.00

zusätzlich Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

Ribeye-Steak vom Bio-Büffel

dazu Pommes Frites und Gemüsebeilage, hausgemachte Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce / CHF 42.50

Aargauer Zwetschgen mit Büffelmilch

Büffelmilch-Panna Cotta mit frischen

marinierten Zwetschgen, dazu eine Kugel

Joghurtglace vom Eckwilerhof in Mägenwil / CHF 11.50

FLEISCH-UND FISCHDEKLARATION / ALLERGENE


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.

PREISE

In Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen MWST

VORSPEISEN

 **Saisonaler bunter Blattsalat**
mit Kernen und Sprossen / CHF 7.50

 **Gemischter Salat**
mit gerösteten Brotwürfeln
und gehacktem Ei / CHF 9.00

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

Vitello tonnato

dünn geschnittenes Kalbfleisch

mit Thonsauce garniert / CHF 16.50

als Hauptgang / CHF 31.00

Tomaten & Mozzarella

sonnengereifte Tomaten mit Büffel-Mozzarella

von der Käseerei Marbach in Schangnau

mariniert mit Olivenöl extravergine / CHF 15.50

Premium Beefsteak Tatar

nach Wunsch mild, mittel oder feurig gewürzt


serviert mit Toast und Butter

Vorspeise / CHF 19.50

Hauptgang / CHF 31.00

zusätzlich Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00


AUS DEM SUPPENTOPF


 **Peperonikaltschale mit Feta Crostini**
kalte, leicht pikante Peperoni-Suppe
dazu ein gerösteter Brotchip mit Fetakäse / CHF 9.50

Vegane Curry-Kokos-Suppe

mit Kokosraspeln bestreut / CHF 9.50

SOMMERGERICHTE

 **Poulet-Curry-Salat**
Kneuss Pouletbrust aus Mägenwil garniert mit
frischer Fairtrade Ananas und Melone / CHF 29.00

 **Wurst-Käse-Salat**
von der mit Gold prämierten Cervelat
der Reussthal Metzgerei in Niederwil
einfach oder garniert / CHF 12.50 / CHF 17.00

Fitnesssteller nach Wahl

mit bunten Salaten, Melone und Kräuterbutter

«Beyond» Burger / CHF 26.00

 Schweinsschnitzel nature / CHF 30.00

 Bio-Büffel-Ribeye-Steak / CHF 42.50

Knusperli vom Eglifilet / CHF 37.00

VEGETARISCH / VEGAN

Freiamter Rösti

überbacken mit Raclettekäse der Käseerei

Berglinde in Buttwil serviert mit einem

Spiegelei von Mellingen / CHF 21.00

Rucola-Risotto mit Balsamico-Erdbeeren

und geriebenem Grana Padano / CHF 21.00

Tagliatelle mediterran

mit Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Rucolapesto,

Feta und gehobeltem Parmesan / CHF 19.50

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger von medium bis durchgebraten –


Basilikum-Bun vom Wirth aus Niederwil

mit BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roter Zwiebel

als Beilage Pommes Frites

und veganer Cole Slaw-Salat / CHF 26.00

FISCH

 **Sautierte Bremgartner Forellenfilets**
mit Tomatenragout, Oliven und Kapern
dazu Bratkartoffeln und Gemüsebouquet / CHF 33.00

Knusperli vom Eglifilet

von der Fischzucht Valperca im Wallis dazu Tartarsauce,

Pommes Frites und Gemüseauswahl / CHF 37.00

FLEISCH

Riesen Schnitzel

mit hausgener Panade

serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren

vom Schwein CHF 30.00 / vom Kalb CHF 39.00

Freiamter Schweinskotelett

mariniert mit Rosmarin und Senf

dazu Pommes Frites und Saisongemüse / CHF 29.50

Gnödli Burger

Swiss Prime Beef Burger im Basilikum-Bun vom Wirth

mit Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Pesto

dazu hausgetrocknete eingelegte Tomaten

und dreierlei Kartoffelecken / CHF 29.00

Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce

dazu Rösti / CHF 39.00

Poulet-Saltimbocca

Pouletbrust vom Kneuss an Portweinjus

dazu Rucola-Risotto und Gemüsebouquet / CHF 31.00

