

## FÜR ZWISCHENDURCH



### 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*



### Poulet-Curry-Salat

Kneuss Pouletbrust aus Mägenwil, garniert mit  
frischer Fairtrade Ananas und Melone / CHF 29.00



### Gnödeli-Teller

Niederwiler Salsiz, Rohschinken, Beinschinken, Fleisch-  
käse, Bauernspeck, Tête de Moine und Greyerzer Käse,  
serviert mit Brot / CHF 19.50



### Wurst-Käse-Salat

von dem mit Gold prämierten Cervelat  
der Reussthal Metzgerei in Niederwil  
mariniert mit französischem Dressing  
serviert mit Hausbrot  
einfach oder garniert / CHF 12.50 / CHF 17.00



### Wurst-Salat

von der mit Gold prämierten Cervelat  
der Reussthal Metzgerei in Niederwil  
mariniert mit französischem Dressing  
serviert mit Hausbrot  
einfach oder garniert / CHF 9.50 / CHF 14.00



## REGIOAKTION

### Das Beste aus dem Kanton Aargau

Gerichte, deren Hauptbestandteile aus dem Kanton Aar-  
gau stammen, sind mit diesem Logo gekennzeichnet.

## WARME GERICHTE



### Riesen Schnitzel «Wiener Art»

mit hauseigener Panade  
serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren  
vom Schwein oder Kalb / CHF 30.00 / CHF 39.00



### Freiämter Rösti

überbacken mit Raclettekäse der Käserei  
Berglinde in Buttwil und serviert mit einem  
Spiegelei von Mellingen / CHF 21.00

### Fitnesssteller nach Wahl

mit verschiedenen Salaten, Melone und Kräuterbutter  
Veganer «Beyond» Burger / CHF 21.00



Poulet-Saltimbocca / CHF 31.00



Schweinsschnitzel natur / CHF 29.00

Knusperli vom Eglifilet / CHF 37.00

### Portion Pommes Frites

/ CHF 6.50

### Dreierlei Kartoffelecken

Kartoffeln, Viola- und Süsskartoffeln  
mit Dip-Saucen / CHF 8.50

#### FLEISCH-UND FISCHDEKLARATION / ALLERGENE

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch- und Fisch-  
produkte 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.*



## DESSERT



### Hausgemachte leichte Quarktorte

mit einem Tupper Schlagrahm / CHF 7.00



### Aargauer Zwetschgen mit Büffelmilch

Büffelmilch-Panna Cotta mit frischen  
marinierten Zwetschgen, dazu eine Kugel  
Joghurtglace vom Eckwilerhof in Mägenwil / CHF 11.50

### Vegane Omeletten

mit Zwetschgenkompott lauwarm serviert,  
dazu eine Kugel Sorbet nach Wahl / CHF 10.50

### Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte  
Konditorei Treichler Zug / CHF 7.50

### Berner Meringue

nach Wahl mit Rahm oder Glace / CHF 10.80



### Frappe

mit Aroma nach Wahl:  
Schokolade, Vanille, Kaffee oder Erdbeere  
4 dl / CHF 7.60

## GLACE



### Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

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

## COUPE

### Coupe Dänemark

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

### Eiskaffee

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

### Bananensplit

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

### Coupe Gnödeli

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

### Coupe «Zwätschgä»

FrISChe marinierte Aargauer Zwetschgen  
mit 2 Kugeln Joghurtglace und Schlagrahm  
CHF 12.50 / kleine Kugeln CHF 9.50

### Coupe Spätsommer

in Rosmarin-Vanille-Sirup marinierte Zwetschgen  
mit einer Kugel Zwetschgensorbet  
übergossen mit Prosecco  
CHF 12.50 / kleine Portion CHF 9.50

## PREISE

In Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen MWSt

