

REGIOAKTION

Das Beste aus dem Kanton Aargau

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



WILDGERICHTE



Nüsslisalat

mit Freiämter Speck,
gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 14.00



Siedfleisch-Scheiben vom Reh

serviert auf Pumpernickel mit Meerrettich-Preiselbeeren-Schaum
garniert mit lauwarmen Herbstpilzen / CHF 15.00



Aargauer Rehschnitzel

an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / CHF 44.00



Pfeffer vom Aargauer Hirsch

mit Perlzwiebeln, Speck und gerösteten Brotwürfeln
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / CHF 40.00



Aargauer Wild-Fleischvogel

an seiner Schmorsauce, mit hausgemachten Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / CHF 39.50



Tagliatelle

mit Wildschwein-Geschnetzeltem
an Cognac-Rahmsauce und sautierten Trauben / CHF 31.00

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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:

Französisch, Balsamico, Essig & Öl oder saisonales Dressing



Siedfleisch-Scheiben vom Reh

serviert auf Pumpernickel mit Meerrettich-Preiselbeeren-Schaum
garniert mit lauwarmen Herbstpilzen / CHF 15.00

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Vegane Marroni-Vanille Suppe

mit Kokosmilch verfeinert / CHF 10.50

Hagebuttensuppe mit sautierten Herbstpilzen

fruchtige Hagebuttensuppe mit lauwarmen Herbstpilzen / CHF 10.50

Kürbissuppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl / CHF 9.50

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

FISCH

Knusperli von der Forelle

von ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben, im Bierteig gebacken
dazu Tartarsauce, Pommes Frites und herbstliches Marktgemüse / CHF 34.00



Pochierte Bachforellenfilets

von der Bio-Fischzucht Bremgarten
mit Dillsauce, Pilawreis und herbstlichem Marktgemüse / CHF 39.00

VEGETARISCH / VEGAN



Freiämter Rösti

überbacken mit Raclettekäse der Chäsi Künten
serviert mit einem Spiegelei aus Mellingen / CHF 21.00

Herbstlicher Gemüseteller

mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni,
hausgemachten Spätzli und lauwarmen Herbstpilzen / CHF 30.00

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen
Veganer Chili-Bun aus Niederwil mit hausgemachter BBQ-Sauce,
Tomatenscheiben und roten Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites
und veganem Cole-slaw Salat / CHF 26.00

FLEISCH



Riesenschnitzel

mit hausgener Panade, serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren vom Schwein *CHF 29.00* / vom Kalb *CHF 39.00*

Herbstlicher Gnödeli Burger

Swiss Prime Black Angus Beef Burger im Chili-Bun vom Wirth aus Niederwil mit Reussthal-Speck, Kürbiskernpesto, knusprigen Kürbis-Chips, süss-sauer eingelegten Curry-Zucchetti und Pommes Frites / *CHF 29.00*



Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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



Pouletbrust mit Kürbis

Pouletbrust vom Kneuss aus Mägenwil gefüllt mit Kürbis-Frischkäse serviert auf Kürbiskernpesto mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni / *CHF 36.00*

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.*

DESSERT

Vermicelles

mit Kirsch verfeinert auf Meringuebrösel mit Rahm / CHF 11.50

klein / CHF 8.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Kirsch, Meringuebrösel, Vanilleglace vom Eckwilerhof und Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen / CHF 14.00

klein / CHF 11.00

Berner Meringue

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / CHF 11.00



Süssmostcreme im «Chacheli» serviert

hausgemacht, mit frisch gepresstem Süssmost vom «Öpfi» aus Stetten garniert mit Rahm / CHF 8.00

Ziegenkäse-Catalana

Würzig-süsse Ziegenfrischkäse Crema Catalana mit Quittenkompott / CHF 12.50

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug

mit einem Tupper Rahm / CHF 8.00



Hausgemachte, leichte Quarktorte

mit einem Tupper Schlagrahm / CHF 7.00



Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane

Marroni, Pistazie, Zitronensorbet, Stracciatella

CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm