

VORSPEISEN

Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 7.50

Gemischter Salat

mit gerösteten Brotwürfel und gehacktem Ei / CHF 9.00

Grüner Spargelsalat

mit Radieschen, Rucola, frischen Zwiebeln
und Sesam an Bärlauchdressing / CHF 14.00

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

Premium Beefsteak Tatar

nach Wunsch mild, medium oder feurig
serviert mit Toast und Butter

Vorspeise / CHF 21.00

Hauptgang / CHF 34.00

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

Spargel mit kaltgeräucherter Forelle

von der Bio-Fischzucht Bremgarten, mit Meerrettichschaum, Rhabarber Chutney dazu
Spargel- Brunnenkressesalat an saisonalem Dressing / CHF 28.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Rahmsuppe von grünen Spargeln

mit seiner Einlage / CHF 9.50

Brennnesselsuppe

mit Backerbsen / CHF 10.00

AKTUELL

Badische Spargeln klassisch

grüne und weisse Spargeln mit gebratenen neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise / CHF 32.00

klein / CHF 27.00

zusätzlich mit Rohschinken aus der Region / + CHF 8.00

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.

FISCH

Forellenknusperli

aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben

dazu Tartarsauce, Pommes Frites und Gemüsebouquet / *CHF 34.00*

Saiblingfilets von der Bio-Fischzucht Bremgarten

gebraten, mit zerlassener Kräuterbutter, rotem Camargue Reis

und bunten Spargeln / *CHF 32.00*

Farbiges Spargel-Risotto mit confierter Forelle

mit Zitrus-Schalen confierte Lachsforelle von der Bio-Fischzucht Bremgarten

mit Spargel-Risotto und frischen Kräutern / *CHF 32.00*

VEGETARISCH

Vegane Bärlauch-Polenta mit sautiertem Spargel

Cremige Polenta mit Bärlauch verfeinert

dazu sautierter, bunter Spargel und geschmorte Cherrytomaten / *CHF 25.50*

Freiämter Rösti

überbacken mit Bio-Raclettekäse von der Chäsi Künten

und serviert mit einem Spiegelei von Mellingen / *CHF 21.00*

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen

Veganer Chili-Bun von der Bäckerei Wirth aus Niederwil

mit hausgemachter BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roten Zwiebeln,

serviert mit Pommes Frites und veganem Cole slaw-Salat / *CHF 26.00*

FLEISCH

Riesen Schnitzel

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

Pouletbrust Saltimbocca

vom Kneuss Mägenwil an Portweinjus
mit weissem Spargel und Butternudeln / *CHF 34.00*

Mit Spargeln gefülltes Cordon bleu vom Kalb

gefüllt mit Reussthalschinken und Spargelfrischkäse
dazu Bratkartoffeln und zartes Marktgemüse / *CHF 48.00*

Gnödli Burger

Swiss Prime Black Angus Beef Burger
im Chili-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil
mit Kresse-, Zwiebel- und Senfsprossen-Salat,
Kräuter-Creme fraiche, eingelegten Gurken im Glas und Pommes Frites / *CHF 29.00*

Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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

Badische Spargeln klassisch

grüne und weisse Spargeln mit gebratenen neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise / *CHF 32.00*

klein / *CHF 27.00*

zusätzlich mit Rohschinken aus der Region / + *CHF 8.00*

DESSERT

Hausgemachte leichte Quarktorte



serviert mit einem Tupper Schlagrahm / CHF 9.00

Spendenaktion für die Ukraine. Mit jeder Bestellung unserer hausgemachten Quarktorte spenden einerseits wir als Restaurant als auch Sie als Gast je 2 Franken an die notleidenden Menschen in der Ukraine. Das macht pro verkaufte Quarktorte 4 Franken. Symbolisch dafür werden wir die Torte mit der ukrainischen Flagge servieren. Helfen Sie mit und bestellen Sie eine hausgemachte Quarktorte!
DANKE

Rhabarber Tiramisu ohne Ei

mit Löffelbiskuits, Rhabarberkompott

und einer leichten Mascarpone-Quarkcreme im Glas serviert / CHF 9.00

Veganes Panna Cotta

aus Mandelmilch, mit roter Fruchtsauce im Glas serviert / CHF 7.00

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug,
mit einem Tupfen geschlagenem Rahm / 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, Zimt, Marroni, Himbeersorbet und Zitronensorbet
CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm / + CHF 4.00 mit Rhabarberkompott