

REGIOAKTION

Das Beste aus dem Kanton Aargau

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



WILDGERICHTE



Nüsslisalat

mit Aargauer Wildschweinrohschinken, gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 14.00

Steinpilz-Crème brûlée

mit Sauerrahmhaube und Wildschweinrohschinken / CHF 21.00



Aargauer Rehschnitzel

an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli, gefülltem Apfel, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni / CHF 43.00



Pfeffer vom Aargauer Reh

mit Perlzwiebeln, Speck und gerösteten Brotwürfeln dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni / CHF 37.00



Aargauer Wildschweinsteak

an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni / CHF 45.00



Hausgemachter Aargauer Reh-Hackbraten

gefüllt mit getrockneten Aprikosen an Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Rosenkohl / CHF 31.00

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

Herbstliches Tatar

Pilztatar von Champignons und Eierschwämmli

süss-sauer mariniert mit Kürbis-Püree und gerösteten Kürbiskernen
dazu Toast und Butter / CHF 12.50

Premium Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter

nach Wunsch mild, medium oder feurig gewürzt

Vorspeise / CHF 19.50

Hauptgang / CHF 31.00

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

AUS DEM SUPPENTOPF



Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne / CHF 9.50

Waldpilzcremesuppe

geröstete Brotwürfel / CHF 9.50

FISCH

Knusperli vom Eglifilet

von der Fischzucht Valperca im Wallis

dazu Tartarsauce, Pommes Frites und Gemüseauswahl / *CHF 37.00*



Pochierte Bachforellenfilets

von der Bio-Fischzucht Bremgarten

mit Dillsauce, Pilawreis

und herbstlichem Marktgemüse / *CHF 36.00*

VEGETARISCH / VEGAN



Freiämter Rösti

überbacken mit Raclettekäse der Käserei Berglinde Buttwil

serviert mit einem Spiegelei von Mellingen / *CHF 21.00*

Herbstlicher Gemüseteller

mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni, hausgemachten Spätzli, Eierschwämmli und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel / *CHF 28.50*

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger von medium bis durchgebraten

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 30.00* / vom Kalb *CHF 39.00*

«Herbstlicher» Gnödli Burger

Black Angus Beef-Burger im Chili-Brötli mit Salat, Rotkraut,
Wildschweinspeck, Gin-Mayonnaise und gebratenem Apfel
serviert mit hausgemachten Spätzli / *CHF 29.00*



Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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



Pouletbrust-Saltimbocca

Pouletbrust vom Kneuss Mägenwil
dazu Salbei-Weisswein-Jus, Weissweinrisotto und Marktgemüse / *CHF 36.00*



Freiämter Rindsentrecôte

von der Reussthal-Metzgerei Peterhans in Niederwil
mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Gemüsebouquet / *CHF 44.00*

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 10.50

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 10.80



Süssmostcreme im «Chacheli» serviert

hausgemacht, mit frisch gepresstem Süssmost vom «Öpfi» aus Stetten garniert mit Rahm / CHF 7.80

Strudelteig-Quittenküchlein

mit Ziegenfrischkäsecreme, dazu Zimtglace / CHF 8.50

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / CHF 7.50



Hausgemachte, leichte Quarktorte

mit einem Tupper Schlagrahm / CHF 7.00



Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane Marroni, Pistazie, Zimt, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet
CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm