

VORSPEISEN

Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 7.50

Bunt gemischter Wintersalat

mit gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 9.00

Nüsslisalat

mit Freiämter Speckwürfeln und Ei / CHF 12.00

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Französisch, Balsamico, Essig & Öl oder saisonales Dressing

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

Geröstetes Markbein mit Salat

Markknochen vom Schweizer Rind mit im Glühwein eingelegtem Pfeffer

an Endivien-Chicoree-Salat mit Orangenfilets / CHF 16.00

Randen-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen

Süss-sauer marinierte Randenscheiben

an einer Walnuss-Vinaigrette / CHF 11.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Weisse Kartoffelsuppe

mit Majoran und Sauerrahmhaube / *CHF 7.50*

Rindskraftbrühe

mit Rindermark / *CHF 13.50*

Vegane Marroni-Vanille Suppe

mit Kokosmilch verfeinert / *CHF 10.50*

TEIGWAREN UND MEHR

Ochsenschwanz Tortelloni

mit Salbeibutter / *CHF 26.00*

Vegane Tagliatelle

mit hausgemachtem Shiso-Baumnuss-Pesto

von der Shiso-Kresse aus unserem Gewächshaus / *CHF 21.00*

Randenrisotto

mit gebackenem Brie und sautierten Birnenstücken / *CHF 23.00*

FISCH

Knusperli von der Forelle

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

Gebratenes Forellenfilet

von der Bio-Fischzucht Bremgarten
Pommery-Senfsauce, Randenrisotto und Winterspinat / CHF 39.00

VEGETARISCH

Freiämter Röstli

überbacken mit Bio-Raclettekäse von der Chäsi Künten
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-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.*

FLEISCH

Riesen Schnitzel

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

Poulardenbrust vom Kneuss Mägenwil

gefüllt mit Rosmarin-Farce an Ahorn-Jus
mit Safrankartoffeln und saisonalem Gemüse / *CHF 37.50*

Rindshackbraten

mit Rotweinjus, Kartoffelstock
und saisonalem Gemüse / *CHF 29.00*

Gnödeli Burger

Swiss Prime Black Angus Beef Burger
im Chili-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil
mit Speck der Reussthal-Metzgerei in Niederwil,
Preiselbeer-Mayonnaise, Brie und gebratener Birne
dazu kalter, eingelegter Blumenkohl und Pommes Frites / *CHF 29.00*

Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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

Onglet vom Rind

mit Cafe de Paris Butter,
Risolees-Safran-Kartoffeln und saisonalem Gemüse / *CHF 43.50*

AB 2 PERSONEN

Entrecôte double

Rinds-Entrecôtefächer in zwei Gängen serviert
an Sauce Bearnaise mit saisonalem Gemüse
und Beilage nach Wahl / *CHF 48.00 pro Person*

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*

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu geschlagener Rahm und Vanilleglace vom Eckwilerhof / *CHF 12.50*

Berner Meringue

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / *CHF 11.00*

Leichte Quarktorte

hausgemacht – serviert mit einem Tupfer Schlagrahm / *CHF 7.00*

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug
mit einem Tupfer Schlagrahm / *CHF 8.00*

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