

## 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

### Orangen-Käse-Tartelettes

mit Käsecremefüllung aus 24 Monate gereiftem «Uralkäse»,

Orangenzeste und Orangen-Wacholder-Gel / CHF 16.00

### Randen-Carpaccio mit karamellisierten Baumnüssen

Süss-sauer marinierte Randenscheiben

an einer Baumnuss-Vinaigrette / CHF 11.00

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Weisse Kartoffelsuppe

mit Majoran und Speckwürfeli / *CHF 10.50*

### Randensuppe

mit Meerrettichhaube / *CHF 9.50*

### Vegane Sellerie-Apfel-Suppe

mit Kokosmilch verfeinert / *CHF 9.50*

## TEIGWAREN UND MEHR

### Polenta-Gnocchi

mit Salbeibutter und gerösteten Baumnüssen / *CHF 22.00*

### Vegane Tagliatelle

mit Kürbissauce und Orangenzeste / *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

### Gnödeli's Käsespätzli

mit Käse von der Chäsi Künten  
und mit Röstzwiebeln garniert / 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 29.00

## 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-Marroni-Farce an Ahorn-Jus  
mit Safrankartoffeln und saisonalem Gemüse / *CHF 38.00*

### Rindshackbraten

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

### Gnödli 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 Tagliatelle / *CHF 39.00*

### «Schnitz und Drunder»

#### mit Scheiben vom Ratsherren-Schüblig

Aargauer Eintopfgericht mit Kartoffeln, Dörrbirnen, Dörräpfel  
und Speckwürfeln von der Reussthal-Metzgerei in Niederwil / *CHF 29.00*

## AB 2 PERSONEN

### Entrecôte double

Rinds-Entrecôtefächer in zwei Gängen serviert  
an Sauce Maltaise mit saisonalem Gemüse  
und Beilage nach Wahl / *CHF 52.00 pro Person*

## DESSERT

### Vermicelles

nach Wunsch mit Kirsch verfeinert auf Meringuesbrösel mit Rahm / *CHF 11.50*  
klein / *CHF 8.50*

### Coupe Nesselrode

Vermicelles nach Wunsch mit Kirsch, Meringuesbrösel,  
Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil  
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*

### Mandelmilch-Tapioka-Pudding

mit karamellisiertem Mandelhobel und Glühwein-Orangen / *CHF 11.50*

### Berner Meringues

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 / *CHF 8.00*

### Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie  
Marroni, Stracciatella, Zitronensorbet und Himbeersorbet  
*CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm*