

SOMMERGERICHTE

Poulet-Curry-Salat

Kneuss Pouletbrust aus Mägenwil auf einem Salatbeet
garniert mit frischer Fairtrade-Ananas und Melone / CHF 29.50

Bio-Büffel Tatar

vom Brunnenhof in Sins - 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

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

Fitnesssteller nach Wahl

mit verschiedenen bunten Salaten, Melone und Kräuterbutter

«Beyond» Burger / CHF 29.00 Schweinsschnitzel nature / CHF 29.00

Kalbsschnitzel nature / CHF 39.00 Knusperli vom Forellenfilet / CHF 34.00

Bio-Büffelhuftsteak 200gr / CHF 53.00

Wurst-Käse-Salat

von dem mit Gold prämierten Cervelat der Reussthal Metzgerei in Niederwil
mariniert mit französischem Dressing

einfach oder garniert, serviert mit Hausbrot / CHF 15.50 / CHF 20.50

Wurst-Salat

mariniert mit französischem Dressing

einfach oder garniert, serviert mit Hausbrot / CHF 12.50 / CHF 17.50

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

Tomaten & Mozzarella

Rucola, sonnengereifte Tomaten und Büffel-Mozzarella

von der Käserei Marbach in Schangnau

mariniert mit Olivenöl extra vergine / CHF 14.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Mühli's rassige Melonen-Avocado-Kaltschale

Unser Entremetier Flurin Mühlethaler hat diese kalte Melonensuppe mit Avocados

kreiert. Als Einlage gibt's Rohschinken-Chips von der Metzgerei Peterhans / CHF 10.50

Vegane Ratatouille-Suppe

mit Rosmarinöl verfeinert / CHF 9.50

FISCH

Forellenknusperli

im Bierteig gebackene Forelle aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben
dazu Tartarsauce, Pommes frites und Gemüseauswahl / CHF 34.00

Bremgartner Bio-Forellenfilet

von der Bio-Fischzucht Bremgarten
auf der Haut gebraten mit Tomatenragout, Oliven und Kapern
dazu Zitronen-Risotto und Gemüsebouquet / CHF 35.00

VEGETARISCH / VEGAN

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger von medium bis durchgebraten
lassen Sie sich überraschen - Veganer Rosmarin-Bun vom Wirth aus Niederwil
mit hausgemachter BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roten Zwiebeln,
serviert mit Pommes frites und veganem Cole Slaw-Salat / CHF 29.00

Zitronen-Risotto mit Lauchstroh

mit Zitronenzeste, frischem Spinat, frittiertem Lauch
und geriebenem Grana Padano / CHF 21.00

Penne mit veganem Pesto Rosso

Vegane Penne mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Basilikum,
Pinien- und Cashewkernen / CHF 19.50

FLEISCH

Riesen Schnitzel

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

Aargauer Schweinskotelett

mariniert mit Rosmarin und Senf dazu Pommes frites und Saisongemüse
wählen Sie zwischen Kräuterbutter oder Honig-Senf-Jus / *CHF 35.00*

Bio-Büffelhuftsteak vom Brunnenhof in Sins

dazu Pommes frites und Gemüsebeilage,
wählen Sie zwischen Kräuterbutter oder Honig-Senf-Jus
200 gr / *CHF 53.00*

Gnödli Burger «Summertime»

Swiss Prime Beef Burger im Rosmarin-Bun vom Wirth mit Joghurt-Rosmarin-Sauce,
einer sautierten Nektarinenscheibe und Speck von der Metzgerei Peterhans
dazu grillierte eingelegte Peperoni und Pommes frites / *CHF 29.00*

Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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

Poulet-Saltimbocca

Pouletbrust vom Kneuss in Mägenwil an Portweinjus
mit Weisswein-Risotto und Gemüsebouquet / *CHF 34.00*

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

Safran Panna Cotta

mit Kompott von Walliser Aprikosen, einem Tupfer Schlagrahm
und gerösteten Mandeln / *CHF 10.50*

Coupe «Spätsommer»

Frische Walliser Aprikosen mit Safransirup mariniert, dazu Vanilleglace
vom Eckwilerhof in Mägenwil und ein Tupfer Schlagrahm / *CHF 12.50*

Berner Meringue

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

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / *CHF 8.00*

Leichte Quarktorte

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

Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

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