

## 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*

### Gnödeli 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.*

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## DESSERT

### Erdbeer «Törtli»

mit Joghurt-Limetten-Mousse, frischen Erdbeeren aus Bellikon,  
und hausgemachtem Holunder-Prosecco-Gelee / *CHF 10.50*

### Veganes Joghurt-Himbeer-Törtchen

Füllung aus einer pflanzlichen Joghurtalternative  
besetzt mit Himbeeren auf Caramelsauce / *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*

### Marinierte Erdbeeren aus Bellikon

mit flüssigem oder geschlagenem Frischrahm  
von der Milchzentrale Wettingen / *CHF 9.50*

### Coupe Romanoff

Erdbeeren vom Zimmermann aus Bellikon  
mit 2 Kugeln Vanilleglace und Schlagrahm  
*CHF 12.50 / kleine Kugeln CHF 9.50*

### 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*