

CHEF'S EMPFEHLUNGEN

Kokoscurry mit Spargeln   
pikant gewürzt, serviert mit Jasminreis 27.50

Spargeln klassisch 

Grüne und weisse Spargeln -
wenn immer möglich aus der Schweiz -
serviert mit gebratenen neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise

Vorspeise 31.50
Hauptgang 37.50

oder mit Kräutervinaigrette  

Vorspeise 30.00
Hauptgang 35.50

zusätzlich mit Rohschinken aus der Region + 7.50

Biertreber-Edelschwein-Kotelette 


mit Sauce Hollandaise, grünen Spargeln
und Rosmarinkartoffeln 41.50

Spargel Cordon Bleu

mit hauseigener Panade,
gefüllt mit Schinken aus dem Aargau,
dazu Spargel-Bärlauch-Frischkäse,
serviert mit Pommes frites und saisonales Gemüse

Schwein 39.00
Kalb 51.50

VORSPEISEN

Gnödli Salat   13.50

Gemischter bunter Blattsalat
mit Radieschen, Cherrytomaten, Gurken und Mais

Wählen Sie für Ihren Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Französisch-, Balsamico-, Bärlauch Dressing oder Essig & Öl

Grüner Spargelsalat  17.50

Babypinacat mit grünem Spargel und Fetakäse,
dazu Cherrytomaten und geröstete Mandeln

Spargelwähe  Vorspeise 16.00

Hausgemachte Spargelwähe,
serviert mit einem Salatbouquet an Bärlauch-Dressing

Hauptgang 26.00

Premium Beefsteak Tatar Vorspeise 25.00

nach Wunsch mild, mittel oder feurig gewürzt,
serviert mit geröstetem Toast und gesalzener Butter
auf Wunsch mit Whisky, Calvados oder Cognac

Hauptgang 39.00

+ 3.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Tagessuppe 9.50

Unsere Mitarbeitende geben Ihnen
hierzu sehr gerne Auskunft

Geröstete Peperonisuppe     11.00

mit Rosmarinöl verfeinert

Grüne Spargelcrèmesuppe  13.50

mit Spargelstückchen

FISCH

Forellenknusperli 39.00

im Bierteig gebackene Forelle
aus Schweizer Zuchtbetrieben, dazu Tartarsauce,
Pommes frites und buntes Marktgemüse

Gebratenes Forellenfilet mit Beurre Blanc  43.00

aus der Bio-Fischzucht Bremgarten,
dazu Bärlauch-Salzkartoffeln und bunte Spargeln

VEGETARISCH / VEGAN

Gnödli's Quinoa-Gemüse-Pfanne   25.00

Quinoa mit saisonales Gemüse und frischen Kräutern

Buntes Spargelrisotto  27.00

mit Parmesanhobeln dazu frische Kräuter
und Bärlauchöl verfeinert


Veganer «Beyond» Burger  31.00

Rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen:
Veganer Rosmarin-Buns aus Niederwil mit hausgemachter
Barbecue-Sauce, Tomatenscheiben, roten Zwiebeln und
Coleslaw, serviert mit Pommes frites

FLEISCH

Pouletschenkel „Coq au vin“  29.00
mit Bramata-Polenta und Schmorgemüse

Gnödli Burger 33.00
Aargauer Weiderind im Rosmarin-Buns von der Bäckerei Wirth in Niederwil, mit Barbecue-Sauce gebratenem Speck, Blattsalat, eingelegten Gurken und Pommes frites

Gnödli-Schnitzel 
in hauseigener Panade, serviert mit Pommes frites, auf Wunsch mit Preiselbeeren

| | |
|-------------|-------|
| vom Schwein | 33.00 |
| vom Kalb | 49.00 |

Kalbsgeschnetzeltes aus dem Aargau 45.00
mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu handgemachte Tagliatelle

FLEISCH-FISCH-DEKLARATION

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte aus der Schweiz und teilweise direkt aus dem Aargau.

Unsere Brotwaren und Burger Buns stammen ebenfalls aus der Schweiz.

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten. Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

DESSERT

| | | |
|---|-----------------------|----------------|
| Hausgemachte leichte Quarktorte mit einem Tupper Schlagrahm | | 8.50 |
| Gerührter Wiener Eiskaffee Kaffeeglace, Vanilleglace mit kaltem Kaffee dazu Schlagrahm | klein | 8.50 11.50 |
| Zuger Kirschtorte vom Erfinderhaus der Kirschtorte - Konditorei Treichler in Zug | | 9.50 |
| Gnödeli`s Schoggi Traum Duett aus weissem und dunklem Schokoladenmousse | | 11.50 |
| Mascarpone-Vanille-Mousse «Trifle» mit Rhabarberkompott und Mandel-Crumble | | 12.50 |
| Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm | klein | 9.50 12.50 |
| Gnödeli Coupe Haselnuss-, Schokoladen-und Vanilleglace, Löffelbiskuit, Baileys und Schlagrahm | klein | 10.50 13.50 |
| Coupe Wundertüte (Kinderdessert) 1 Kugel Marshmallowglace mit Marshmallows, Schlagrahm und Smarties | | 6.50 |
| Glace und Sorbet nach Wahl Vanille, Kaffee, Schokolade, salted Caramel, Haselnuss, Kokosnuss, weisse Nougat Vegane Sorbets: Orange, Cassis, Erdbeere | pro Kugel mit Rahm | 4.00 +1.70 |



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.