REGIOAKTION

Aargauer Genussmomente. Dieses Logo kennzeichnet feine Kreationen, deren Hauptkomponenten direkt aus dem Kanton Aargau stammen.

CHEF‘S EMPFEHLUNGEN

Randen-Frischkäse-Tatar

mit schwarzer Baumnuss,
Feigen und Burrata-Espuma

17.00

Veganer «Beyond» Burger

Rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen:
Veganer Brioche-Bun mit Preiselbeer-Mayonnaise,
gepickelter Kürbis und gebratene Pilze,
serviert mit Pommes frites

29.00

Geschmorte Irische Lammhaxe

dazu Kartoffelstampf,
Peterliwurzel und kräftiger Jus

41.00

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Trauben,
Marroni, Rosenkohl und Weissweinapfel

kleine Portion 36.00
42.00

Original Wiener Schnitzel

in Semmelbröseln paniert und
schwimmend gebacken,
serviert mit Pommes frites,
auf Wunsch mit Preiselbeeren

49.00

vom Schwein 33.00

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN / SALATE

Gnödeli-Salat

14.50

Gemischter bunter Blattsalat
mit Radieschen, Cherrytomaten,
gebratenen Pilzen, Kernen und Sprossen

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

Nüsslisalat

16.50

mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons

Premium Beefsteak Tatar

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

Vorspeise	25.00
Hauptgang	39.00
	+ 3.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Tagessuppe

9.50

unsere Mitarbeiter geben Ihnen
hierzu sehr gerne Auskunft

Kürbis-Kokos-Suppe

11.00

mit steirischem Kürbiskernöl
Ora & Olio (Edition Reusspark)
und gerösteten Kürbiskernen

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FISCH

Forellenknusperli — 39.00

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

Gebratenes Aargauer Forellenfilet — 39.00

mit Kartoffel-Kürbis Gnocchi, geröstetem
Hokkaido-Kürbis, luftigem Kürbiskernschaum,
eingelegtem Kürbis und knusprigen Kürbiskernchips

VEGETARISCH / VEGAN

Kartoffel-Kürbis Gnocchi — 27.00

mit geröstetem Hokkaido-Kürbis,
luftigem Kürbiskernschaum,
eingelegtem Kürbis
und knusprigen Kürbiskernchips

Herbst-Variation — 29.00

Hausgemachte Spätzli, sautierte Pilze,
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinapfel

auf Wunsch mit hausgemachter Wildrahmsauce — + 5.00
(nicht vegetarisch)

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes aus dem Aargau

39.00

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce,
dazu handgemachte Tagliatelle

Geschmorte Rindskopfbacken

44.00

auf Thymian-Polenta-Schnitte
dazu Schwarzwurzelgemüse und kräftiger Jus

WILDGERICHTE

Wildschwein Ghacket´s

kleine Portion 29.00

34.00

mit Tagliatelle, gepickeltem Kürbis,
geröstetem Hokkaido-Kürbis und Belper Knolle

Klassischer Wildschweinpfeffer «Jägerart»

kleine Portion 31.00

36.00

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl und Weissweinapfel

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

kleine Portion 36.00

42.00

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl, Weissweinapfel und Herbstpilzen

FLEISCH-FISCH-DEKLARATION

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte aus der Schweiz und teilweise direkt aus dem Aargau.
Das Reh ist aus Österreich und das Lamm aus Irland.
Unsere Burger Buns sind aus Deutschland
und die Brotwaren stammen 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 Tupfer Schlagrahm

8.50

Zuger Kirschtorte
vom Erfinderhaus der Kirschtorte -
Konditorei Treichler in Zug

9.50

Vermicelles
mit Meringues und Rahm
nach Wunsch mit Kirsch verfeinert

klein 9.00
12.00

Lauwarmes Zwetschgenkompott
mit Vanilleglacé

klein 10.50
13.50

Tonkabohnen-Mascarpone-Mousse
mit Zwetschgen-Kompott dazu
weisse Nougat-Glacé und Mandel-Crumble

15.00

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

GLACÉ

Gerührter Wiener Eiskaffee Kaffeeglacé und Vanilleglacé mit kaltem Kaffee dazu Schlagrahm	klein	10.50 13.50
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm nach Wunsch mit Kirsch verfeinert	klein	11.50 14.50
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	klein	11.50 14.50
Gnödeli Coupe Haselnuss-, Schokoladen- und Vanilleglacé, Löffelbiskuit, Baileys mit Schlagrahm	klein	12.50 15.50
Coupe Wundertüte (Kinderdessert) 1 Kugel Marshmallowglacé mit Marshmallows, Schlagrahm und Smarties		6.50
Glacé und Sorbet nach Wahl Vanille-, Kaffee-, Schokoladen-, salted Caramel-, Haselnuss- und weisse Nougat-Glacé Vegane Sorbets: Orange, Erdbeere und Mango	pro Kugel mit Rahm	4.00 +1.70

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.