

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Trüffel-Tagliatelle

cremige Trüffel-Tagliatelle	Vorspeise	21.50
mit Parmesan hobeln und Trüffel verfeinert	Hauptgang	36.50

Kalbssteak

dazu Steinpilzsauce, Weissweinrisotto, winterliches Marktgemüse		52.50
--	--	-------

Klassisches Cordon Bleu

mit hauseigener Panade gefüllt mit Aargauer Schinken und Raclettekäse	Schwein	38.00
serviert mit Pommes frites	Kalb	51.00

Chili Cordon Bleu

mit hauseigener Panade gefüllt mit Chili-Frischkäse und Rohschinken	Schwein	39.00
serviert mit Pommes frites	Kalb	52.00

Bauern Cordon Bleu

mit hauseigener Panade gefüllt mit Speck, Röstzwiebeln und Raclettekäse	Schwein	38.00
serviert mit Pommes frites	Kalb	51.00

Vegetarisches Cordon Bleu

Aubergine gefüllt mit Mozzarella, Zucchini und getrocknete Tomaten		29.50
serviert mit Pommes frites		

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten - Wir bitten um Ihr Verständnis und Geduld

Poulet Cordon Bleu

mit hauseigener Panade gefüllt mit Bündnerfleisch und Roquefort		37.00
serviert mit Pommes frites		

VORSPEISEN

Saisonaler bunter Blattsalat 10.50
mit Kernen und Sprossen

Nüsslisalat 15.50
mit gebratenem Speck, gerösteten Brotwürfeli
und gehacktem Ei

*Wählen Sie für Ihren Salat unsere hausgemachten
Dressings: Französisch-, Balsamico-, saisonales Dressing
oder Essig & Öl*

Premium Beefsteak Tatar	Vorspeise	24.00
nach Wunsch mild, mittel oder feurig gewürzt	Hauptgang	38.00
serviert mit geröstetem Toast und gesalzener Butter		
auf Wunsch mit Whisky, Calvados oder Cognac		+ 3.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Tagessuppe 9.50
unsere Mitarbeiter geben Ihnen
hierzu sehr gerne Auskunft

Vegane Sellerie-Apfelsuppe 11.50
mit Kokosmilch verfeinert

FISCH

Forellenknusperli 36.00

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

Gebratenes Forellenfilet 43.00

von der Bio-Fischzucht Bremgarten mit
Pommery-Senfsauce, Weissweinsrisotto und Winterspinat

VEGETARISCH / VEGAN

Gnödeli's Käsespätzli 25.00

mit Käse von der Chäsi Künten garniert mit Röstzwiebeln

Steinpilzrisotto 28.50

mit Parmesanhobeln verfeinert

Veganer «Beyond» Burger 31.00

rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen
Veganer Randen-Bun aus Niederwil mit hausgemachter
BBQ-Sauce, Tomatenscheibe, roten Zwiebeln und
Coleslaw-Salat serviert mit Pommes frites

FLEISCH

Gnödli-Schnitzel

in hauseigener Panade serviert mit Pommes frites
auf Wunsch mit Preiselbeeren

vom Schwein 33.00
vom Kalb 49.00

Winterlicher Gnödli Burger

Aargauer Weiderind im Randen-Bun von der
Bäckerei Wirth in Niederwil, mit Orangenmayo,
gebratenem Speck, süss-sauer eingelegtem Blumenkohl,
Raclettekäse und Pommes frites

35.00

Pouletbrust Suprême

Pouletbrust vom Grill mit Glühweinjus
dazu Safranrisotto und sautieter Cikorino Rosso

38.00

Kalbsläberli

in Butter gebraten
dazu eine goldbraun gebratene Rösti

38.50

Kalbsgeschnetzeltes

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce
dazu handgemachte Tagliatelle

45.00

FLEISCH-FISCH-DEKLARATION

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

Seezunge aus West Afrika, Rauchlachs aus Norwegen.

Unsere Brotwaren und Burger Buns stammen aus der Schweiz.

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

DESSERT

Hausgemachte, leichte Quarktorte mit einem Tupper Schlagrahm		8.50
Zuger Kirschtorte vom Erfinderhaus der Kirschtorte Konditorei Treichler Zug		9.50
Berner Meringues mit Vanilleglace und Erdbeerglace oder nur mit Schlagrahm		14.50
Zimt Cheesecake mit hausgemachtem Zwetschgenkompott		15.50
Veganer Brownie dazu ein hausgemachtes Mandarinisorbet und kandierte Mandarini		15.50
Coupe Dänemark	klein	9.50
3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm		12.50
Gnödeli Coupe	klein	10.50
Haselnussglace, Schokoladenglace, Vanilleglace, Löffelbiskuit, Baileys und Schlagrahm		13.50
Glace und Sorbet nach Wahl	pro Kugel	4.00
Vanille, Kaffee, Schokolade, salted Caramel, Haselnuss, Marroni, Kokosnuss oder Zimt	mit Rahm	+1.70
Vegane Sorbets: Orange, Cassis, Erdbeere		