

SOMMERGERICHTE



Poulet-Curry-Salat

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

Vitello tonnato

dünn geschnittenes Freiämter Kalbfleisch und Thonsauce garniert mit Rucola
als Vorspeise / CHF 21.50
als Hauptgang / CHF 37.00



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

Fitnesssteller nach Wahl

mit verschiedenen bunten Salaten, Melone und Kräuterbutter
«Beyond» Burger / CHF 26.00



Schweinschnitzel nature / CHF 29.00



Kalbsschnitzel nature / CHF 39.00

Knusperli vom Forellenfilet / CHF 34.00



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 extravergine / CHF 14.50

AUS DEM SUPPENTOPF



Vegetarische Knoblauch-Creme-Suppe

serviert im Bürli der Bäckerei Wirth / CHF 12.50

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.

FISCH

Forellenknusperli

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



Bremgartner Bio-Forellenfilet

von der Bio-Fischzucht Bremgarten

auf der Haut gebraten mit Tomatenragout, Oliven und Kapern
dazu Zitronen-Risotto und Gemüsebeilage / CHF 35.00

VEGETARISCH / VEGAN



Freiämter Röstli

überbacken mit Raclettekäse der Chäsi Künten
serviert mit einem Spiegelei aus Mellingen / CHF 21.00

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger - 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 26.00

Zitronen-Risotto mit Lauchstroh

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

FLEISCH



Riesen Schnitzel

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



Bio-Büffelhuftsteak vom Brunnenhof in Sins

dazu Pommes frites und Gemüsebeilage, wählen Sie zwischen hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce 200 gr / *CHF 53.00*

Gnödeli Burger

Swiss Prime Beef Burger im Rosmarin-Bun vom Wirth mit sautierten Pilzen, Raclettekäse von der Chäsi Künten und Apfelbalasmico-Mayonnaise dazu eingelegte Zwiebeln und Pommes frites / *CHF 29.00*



Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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



Poulet-Saltimbocca

Pouletbrust vom Kneuss in Mägenwil an Portweinjus mit Weisswein-Risotto und Gemüsebeilage / *CHF 32.00*

DESSERT



Himbeer «Clafoutis»

ein Traum zwischen Kuchen und Auflauf mit frischen Beeren aus dem Aargau, serviert mit einer Kugel Vanilleglace aus Mägenwil / CHF 12.50

Berner Meringue

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / CHF 10.80

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug, serviert mit einem Tupper Schlagrahm / CHF 8.00



Leichte Quarktorte

hausgemacht – serviert mit einem Tupper Schlagrahm / CHF 7.00



Coupe «Embi und Nidel»

Aargauer Apfel mariniert mit Vanille und selbstgezogenem Lavendel mit 2 Kugeln Vanilleglace aus Mägenwil und frischem Schlagrahm der Milchzentrale Wettingen
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