

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

Premium Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter

nach Wunsch mild, medium oder feurig gewürzt

Vorspeise / CHF 20.50

Hauptgang / CHF 33.50

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

Vegane Ratatouille-Suppe

mit Knoblauchbrotchip / CHF 9.50

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 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

Freiämter Rösti

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

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 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 Gemüsebouquet / *CHF 32.00*

DESSERT

Erdbeer «Törtli»

mit Basilikum-Mascarpone Creme, frischen Erdbeeren aus Bellikon,
und Apfelbalsamico von der Mosti Staufen / *CHF 10.50*

Berner Meringue

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / *CHF 10.80*

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / *CHF 8.00*

Leichte Quarktorte

hausgemacht – serviert mit einem Tupper 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