

VORSPEISEN

Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 7.50

Gemischter Salat

mit gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 9.00

Frühlingssalat

Blattsalat, Sauerampfer und frischer Bärlauch
mit Freiämter Speckwürfel und gehacktem Ei / CHF 13.50

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
Französisch, Balsamico, Essig & Öl oder saisonales Dressing*

Premium Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter
nach Wunsch mild, medium oder feurig gewürzt
Vorspeise / CHF 19.50
Hauptgang / CHF 31.00
mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

Bärlauch-Sauerrahm-Mousse

serviert mit Reusstaler Schinken und Salatbouquet / CHF 18.50

Bärlauch Ravioli

mit Zitronen-Mandel-Butter und geschmorten Cherrytomaten / CHF 15.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Sauerampfer-Spinat-Cremesuppe

mit gerösteten Brotwürfeln / CHF 9.50

Bärlauch-Cremesuppe

mit sautierten Niederwiler Käse-Salsiz-Würfeln / CHF 10.50

FISCH

Knusperli vom Eglifilet

von der Fischzucht Valperca im Wallis

dazu Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüseauswahl / CHF 37.00

Gebratene Saiblingfilets

von der Bio-Fischzucht Bremgarten

mit Kräuter-Zitronen-Butter, rotem Camargue Reis

und sautiertem Fenchel / CHF 32.00

VEGETARISCH / VEGAN

Freiämter Rösti

überbacken mit Raclettekäse der Käserei Berglinde Buttwil

serviert mit einem Spiegelei von Mellingen / CHF 21.00

Vegane Tagliatelle mit Bärlauch-Mandel-Pesto

verfeinert mit Pinien- und Granatapfelkernen / CHF 21.00

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger von medium bis durchgebraten

Veganer Bärlauch-Bun aus Niederwil mit hausgemachter BBQ-Sauce,

Tomatenscheiben und roten Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites und

gegrillten eingelegten Frühlingszwiebeln / CHF 26.00

FLEISCH

Riesen Schnitzel

mit haus eigener Panade, serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 29.00* / vom Kalb *CHF 39.00*

Schweizer Weidelamm mit Safrangerste

rosa gebratene Lammkoteletts
mit Safrangersotto, Lammjus und Frühlingsgemüse / *CHF 45.50*

Wasserbüffelhackbraten

vom «Büffelpeter» mit Fleisch aus Sins an Champignonsauce
serviert mit Kartoffelstock und Saisongemüse / *CHF 26.50*

Gnödeli Burger «Frühlings Edition»

Swiss Prime Black Angus Beef Burger im Bärlauch-Bun
mit Reusstal-Speck, Bärlauchmayonnaise und Pommes Frites
dazu gegrillte eingelegte Frühlingszwiebeln / *CHF 27.00*

Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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

Pouletbrust im Niederwiler Rohschinken-Mantel

Pouletbrust vom Kneuss Mägenwil mit Bärlauchfarce gefüllt
dazu Bratenjus, dreierlei Kartoffelecken und Frühlingsgemüse / *CHF 32.00*

Niederwiler Rindsentrecôte

vom Metzger Peterhans
mit Bärlauchbutter, Bärlauchkroketten und Gemüsebouquet / *CHF 42.50*

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.*

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

DESSERT

Gitzifrischkäse Crème brûlée

mit Honig-Florentiner und Früchten / *CHF 10.50*

Berner Meringue

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

Hausgemachtes Schokoladen-Eierlikör-Mousse

mit Eier-Kirsch-Likör vom Geflügelhof Gisi in Mellingen
garniert mit Früchten und Rahm / *CHF 12.00*

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / *CHF 7.50*

Hausgemachte leichte Quarktorte

mit einem Tupper Schlagrahm / *CHF 7.00*

Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Stracciatella, Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane
Pistazie, Zimt, Himbeersorbet, Zitronensorbet
CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm

PASSEND DAZU

Quitten Eau de Vie Humbel 43% Vol.	CHF 8.00	4 cl
Vieille Prune Humbel 40% Vol.	CHF 8.00	4 cl
Vieille Williams Grande Liqueur 40% Vol.	CHF 8.00	4 cl