

REGIOAKTION

Das Beste aus dem Kanton Aargau

Gerichte, deren Hauptbestandteile aus dem Kanton Aargau stammen sind mit diesem Logo gekennzeichnet.



WILDGERICHTE



Nüsslisalat

mit Aargauer Wildschweinrohschinken, gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 14.00

Steinpilz-Crème brûlée

mit Sauerrahmhaube und Wildschweinrohschinken / CHF 21.00



Aargauer Rehschnitzel

an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli, gefülltem Apfel, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni / CHF 43.00



Pfeffer vom Aargauer Reh

mit Perlzwiebeln, Speck und gerösteten Brotwürfeln dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni / CHF 37.00



Aargauer Wildschweinsteak

an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni / CHF 45.00

«Herbstlicher» Gnödli Burger

Black Angus Beef-Burger im Chili-Brötli mit Salat, Rotkraut, Wildschweinspeck, Gin-Mayonnaise und gebratenem Apfel serviert mit hausgemachten Spätzli / CHF 29.00

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

Herbstliches Tatar

Pilztatar von Champignons, Steinpilzen und Eierschwämmli
süss-sauer mariniert mit Kürbis-Püree und gerösteten Kürbiskernen
dazu Toast und Butter / CHF 12.50

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

AUS DEM SUPPENTOPF



Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne / CHF 9.50

Waldpilzcremesuppe

geröstete Brotwürfel / CHF 9.50

FISCH

Knusperli vom Eglifilet

von der Fischzucht Valperca im Wallis

dazu Tartarsauce, Pommes Frites und Gemüseauswahl / CHF 37.00



Pochierte Bachforellenfilets

von der Bio-Fischzucht Bremgarten

mit Dillsauce, Pilawreis

und herbstlichem Marktgemüse / CHF 36.00

VEGETARISCH / VEGAN



Freiämter Rösti

überbacken mit Raclettekäse der Käserei Berglinde Buttwil

serviert mit einem Spiegelei von Mellingen / CHF 21.00

Herbstlicher Gemüseteller

mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni, hausgemachten Spätzli, Steinpilzen und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel / CHF 28.50

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger von medium bis durchgebraten

Veganer Chili-Bun aus Niederwil mit hausgemachter BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roten Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites und veganem Cole slaw-Salat / CHF 26.00

FLEISCH



Riesenschnitzel

mit hausgener Panade, serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren vom Schwein *CHF 30.00* / vom Kalb *CHF 39.00*



Hausgemachter Aargauer Reh-Hackbraten

gefüllt mit getrockneten Aprikosen an Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Rosenkohl / *CHF 31.00*



Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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



Pouletbrust-Saltimbocca

Pouletbrust vom Kneuss Mägenwil dazu Salbei-Weisswein-Jus, Weissweinrisotto und Marktgemüse / *CHF 36.00*



Freiämter Rindsentrecôte

von der Reussthal-Metzgerei Peterhans in Niederwil mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Gemüsebouquet / *CHF 44.00*

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.*

DESSERT

Vermicelles

mit Kirsch verfeinert auf Meringuebrösel mit Rahm / CHF 10.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Kirsch, Meringuebrösel, Vanilleglace vom Eckwilerhof und Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen / CHF 14.00

klein / CHF 11.00

Berner Meringue

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / CHF 10.80



Süssmostcreme im «Chacheli» serviert

hausgemacht, mit frisch gepresstem Süssmost vom «Öpfi» aus Stetten garniert mit Rahm / CHF 7.80

Strudelteig-Quittenküchlein

mit Ziegenfrischkäsecreme, dazu Zimteis / CHF 8.50

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

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