

VORSPEISEN

Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 7.50

Bunt gemischter Wintersalat

mit gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 9.00



Nüsslisalat

mit Freiämter Speckwürfel und Ei / CHF 11.00

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 33.50

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00



Geräucherte Forelle

von der Bio-Fischzucht Bremgarten,

dazu Randenmousse mit Meerrettich

und eingelegter Apfel aus der Region / CHF 14.00

Randencarpaccio mit karamellisierten Walnüssen

Süss-sauer marinierte Randenscheiben

an einer Walnuss-Vinaigrette / CHF 11.00

AUS DEM SUPPENTOPF



Weisse Kartoffelsuppe

mit Majoran und Sauerrahmhaube / CHF 7.50



Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons / CHF 7.50



Vegane Marronisuppe

verfeinert mit Vanille, Ingwer und Marronistücken / CHF 9.50

TEIGWAREN UND MEHR

Kürbisravioli

mit Salbeibutter / CHF 26.00

Vegane Tagliatelle

mit Blattspinat, Champignons und gerösteten Pinienkernen
an einer leichten Sojarahm-Sauce / CHF 22.00

Randenrisotto

mit gebackenem Brie und sautierten Birnenstücken / CHF 23.00

FISCH

Knusperli von der Forelle

von ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben, im Bierteig gebacken
dazu Tartarsauce, Pommes Frites und saisonales Gemüse / CHF 34.00



Gebratenes Forellenfilet

von der Bio-Fischzucht Bremgarten
Pommery-Senfsauce, Weissweinsrisotto und Winterspinat / CHF 39.00

VEGETARISCH

Hüttenkäse-Spinat-Strudel

an einer Preiselbeersauce
mit einem bunten winterlichen Salatbouquet und Orangenfilets / CHF 22.00



Freiämter Rösti

überbacken mit Bio-Raclettekäse von der Chäsi Künten
serviert mit einem Spiegelei von Mellingen / CHF 21.00

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger von medium bis durchgebraten
Veganer Chili-Bun von der Bäckerei Wirth aus Niederwil
mit hausgemachter BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roten Zwiebeln,
serviert mit Pommes Frites und veganem Cole slaw-Salat / CHF 26.00

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.*

FLEISCH



Riesen Schnitzel

mit haus eigener Panade, serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren vom Schwein *CHF 29.00* / vom Kalb *CHF 42.00*



Poulardenbrust vom Kneuss Mägenwil

gefüllt mit Rosmarin-Farce an Ahorn-Jus mit Safrankartoffeln und saisonalem Gemüse / *CHF 37.50*



Hausgemachter Kalbs-Hackbraten

mit Rotweinjus, Polenta und geschmortem Wurzelgemüse / *CHF 29.00*



Gnödli Burger

Swiss Prime Black Angus Beef im Chili-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil mit Speck der Reussthal-Metzgerei in Niederwil, Preiselbeer-Mayonnaise, Brie und gebratener Birne dazu kalter, eingelegter Blumenkohl und Pommes Frites / *CHF 29.00*



Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce dazu Rösti / *CHF 36.00*

Lammrückenfilet im Speckmantel

mit Tasmanischer-Bergpfeffer-Sauce, gebackenen Süsskartoffelspalten und saisonalem Gemüse / *CHF 43.50*

AB 2 PERSONEN

Entrecôte double

Rinds-Entrecôtefächer in zwei Gängen serviert an Sauce Bearnaise mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl / *CHF 48.00 pro Person*

DESSERT

Vermicelles

mit Kirsch verfeinert auf Meringuebrösel mit Rahm / CHF 10.50
klein / CHF 7.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Kirsch, Meringuebrösel, Vanilleglace vom Eckwilerhof
und Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen / CHF 14.00
klein / CHF 11.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu geschlagener Rahm und Vanilleglace vom Eckwilerhof / CHF 12.50

Berner Meringue

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / CHF 10.80

Hausgemachtes Mandarinen Parfait

mit Honig-Korallenhippe, Blutorangen-Zimt-Sauce und Schlagrahm / CHF 9.50

Leichte Quarktorte

hausgemacht – serviert mit einem Tupfer Schlagrahm / CHF 7.00



Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug
mit einem Tupfer Schlagrahm / CHF 7.50

Bratapfel-Spekulatius-Trifle

im Glas geschichtetes, veganes Dessert
Bratapfelmus, Spekulatiusbrösel und Sojajoghurt-Creme / CHF 11.00