

Kalte Hauptgänge

Rauchlachs mit Meerrettichfrischkäse 36.—

Rinds-Tatar, Toast und Butter
wird nach Ihren Wünschen zubereitet
Sehr scharf, scharf oder rassig!
Wir geben es Ihnen zum Probieren 42.—

Hinter den Töpfen

Yannick Trimborn, Corinne Schmid,
Stefan Wapniarz, Marc Rochat, Daniel Dürr, Siro Nyffenegger
Lisa Rey, Elia Nocito, Yannick Urech, Felix Schibli

Unsere Partner

Jehle AG, Gemüse und Früchte
Marcel Wüest, Fleisch und Wurst
Bianchi, Fische und Comestibles
Angst, Fleisch und Vogel
Albert Köferli, Fleisch und Vogel
Markus Heinzer, Muotathaler Kalbfleisch
Gisi, Mellinger Eier
Hugo Dubno, allerlei Spezialitäten
Nicole Schär, Möuch, Anke u Niidle
Rolf Gasser, Käsespezialitäten
Ceposa, Oliven und Antipasti
Kneuss, Mägenwiler Poulet
Patricia Fontana, echt italienische Ravioli
Fredy Umbricht, Kartoffeln, ProSpecieRara – Gemüse
Bäckerei Meier Mägenwil, diverse Brote
Stiftung St. Jakob, Brötli und Kleinbrote
Holzen Fleisch, Innerschweizer Wollsau-, Kalb- und Lammspezialitäten

Die Qualität der verwendeten Rohprodukte ist für uns von grösster Wichtigkeit.
Gemüse und Früchte beziehen wir, wenn immer möglich, von lokalen
Produzenten. Kalb- Rind- und Schweinefleisch stammen aus kontrollierter
Inlandhaltung. Sämtliches Rehfleisch und die Wildschweine kommen aus
Aargauer Wäldern.
Fische liefert uns die Firma Bianchi aus Zufikon.

Februar/März 2018

Menü des Monats

Frühlingsrolle
auf asiatischem Salat, Kokos-Wasabivinaigrette

*

Mandelsuppe
mit Brasatoravioli

*

Kotelett vom Pata Negra-Soili
Zwiebel-Kartoffel-Tarte
Mönchsbart und Carcioffini

*

Brownie mit
Passionsfruchtglacé
80.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 15.—

Suppe 15.—

Hauptgang 44.—

Dessert 11.—

Weinempfehlungen

Weissweine

„Märxler“ RXS vom Rohrdorferberg Hugo Rapp+Beatrice Demuth
Leichter, eleganter Qualitätswein mit blumigen Noten und milder Säure 7dl 46.—

Chardonnay „Goldwand“ Baden Barrique Weingut Wetzels
Ein wirklich grosser Chardonnay 7dl 58.—

Rotweine

Würenlinger „Eichegärtler“ Weinbaugenossenschaft Würenlingen 7dl 58.—

„Les trois Rois“ Syrah, Cornalin+ Humagne rouge Wallis Corti 7dl 62.—

DREI HOCH DREI 3 Winzer 3 Terroirs 3 Trauben Jürg, Martin + Mike Wetzels 7dl 78.—

Flor de Pingus Embotrellado en Dominio de Pingus
Der kleine Bruder vom grossen Pingus 7dl 140.—

Vorspeisen

Gemischter Salat	11.—
Bunter Blattsalat	10.—
Nüsslisalat	11.—
Nüsslisalat mit Ei	13.—
Nüsslisalat mit Speck und Crôutons	15.—
Marinierter Fenchelsalat auf Rehmostbröckli	15.—
Schwartenmagen dünn aufgeschnitten mit Senfmousse	15.—
Roher Randensalat mit Meerrettich und Apfel	11.—
Rauchlachs mit Meerrettichfrischkäse	18.—
Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	18.—

Suppen

Consommé mit Einlage	10.—
Crèmesuppe	9.—

Vegetarisches

Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	28.—
Süsskartoffelküchlein mit Lauch und Schwarzwurzeln, Griechischer Yoghurt dip	28.—
Kichererbsen-Erdnusskroketli mit Auberginentatar Currygemüse (vegan)	28.—

Hauptgänge

Innerschweizer Lammnierstück auf Gemüselinsen mit Fenchel Rotweinsauce	46.—
Schweinsfilet im Speckmantel mit Ofenranden, Chinesischer Artischocke und Lauch Calvadossauce	39.—
Kalbscordon bleu mit Greyerzer gefüllt Wintergemüse, frittierte Kartoffelstäbe	42.—
Schweizer dry aged Rindsfilet unter der Markkruste glasiertes Wurzelgemüse	48.—
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsbäggli mit Rösti	42.—
Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt	39.—
Mägenwiler Pouletbrüstli saftig gebraten mit Lauch, Bohnen und Ofenpeperoni Sauce Madère	38.—
Fisch vom Tag Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	41.—

Beilagen

Rösti, Nudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Basmatireis
Spätzli