

## 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, Stefan Wapniarz, Marc Rochat  
Daniel Dürr, Siro Nyffenegger, Yannick Aebersold  
Elia Nocito, Yannick Urech, Enzo Keller, Felix Schibli

## Unsere Partner

Jehle AG, Gemüse und Früchte  
Albert Köferli, Fleisch und Vogel  
Marcel Wüest, Fleisch und Wurst  
Bianchi, Fische und Comestibles  
Angst, Fleisch und Vogel  
Gisi, Mellinger Eier  
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  
Susanne Klemenz, bester Geissenfrischkäse aus Suhr

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. Das Bison weidete auf den weiten  
Prärien Kanadas. Die Enten flogen in Frankreich.  
Fische und Krustentiere liefert uns die Firma Bianchi aus Zufikon.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen  
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Januar 2019

## Menü des Monats

Krabbenrolle im Zucchettimantel  
Zitrus-Chutney

\*

Rüebli-Ingwersuppe  
Kokossorbet

\*

Alpsteiner Poularden-Suprême  
mit Zwetschgen und Rohschinken gefüllt  
Kartoffelgnocchi  
Calvadossauce

\*

Haselnussvariation

71.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 18.—

Suppe 11.—

Hauptgang 39.—

Dessert 11.—

## Weinempfehlungen

### Weissweine

#### Selection weiss

Kerner, Riesling Silvaner, Pinot noir blanc Weingut zum Sternen 7dl 52.—

#### Chardonnay „Goldwand“ Baden Barrique

Weingut Wetzlar Ein wirklich grosser Chardonnay 7dl 58.—

### Rotweine

Würenlinger „Eichegärtler“ Weinbaugenossenschaft Würenlingen 7dl 58.—

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

#### Flor de Pingus Embotellado en Dominio de Pingus

Der kleine Bruder vom grossen Pingus 7dl 140.—

## Vorspeisen

Gemischter Salat	12.—
Bunter Blattsalat	11.—
Nüsslisalat	12.—
Nüsslisalat mit Ei	13.—
Nüsslisalat mit Speck und Crôutons	16.—
Chicoréesalat mit Orangen und caramelisierten Kernen	13.—
Leicht angeräuchertes Bison carpaccio mit Nusscrumble und Belper Knolle	19.—
Roher Randensalat mit Meerrettich und Apfel	12.—
Crevettencocktail an leichter Currysauce mit Koriander	19.—
Rauchlachs mit Meerrettichfrischkäse	19.—
Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	19.—

## Suppen

Consommé mit Einlage	10.—
Crèmesuppe	9.—

## Vegetarisches

Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	32.—
Falafel auf tomatierten weissen Bohnen VEGAN	31.—
Randenrisotto mit Zucchettiburger	31.—

## Hauptgänge

Kalbskotelet (300g) am Knochen gereift und saftig gebraten Lauchgemüse mit Topinambur	55.—
Innerschweizer Lammrücken mit Kalbfleischravioli, Kürbis-Amarettopüree und Birnensambal	48.—
Entenbrüstli rosa sautiert auf Chicoree mit Orangen und Barba di frate	40.—
Schweizer „dry aged“ Rindsfilet (150g) auf glasiertem Wurzelgemüse und Meerbohnen	49.—
Glasierte Kalbsbrustschnitte Kartoffelstock und Wintergemüse	37.—
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbseckstück mit Rösti	42.—
Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt	39.—
Mägenwiler Pouletbrüstli mit Lauch, Kürbis und Mais	38.—
Fisch vom Tag Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	44.—

## Beilagen

Rösti, Nudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Basmatireis  
Kartoffelstock, Risotto