

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
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.

März 2019

Menü des Monats

Randencarpaccio an leichter Apfelvinaigrette
mit mariniertem Geissenfrischkäsi

*

Kabiscremesuppe
mit Speckespuma

*

Luma-Rindsentrecôte (100g)
und Rindsbäggli-Raviolo
Kressekartoffelstock
Gemüse

*

Ananas-Tarte Tatin
Litschisorbet

81.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 16.—

Suppe 11.—

Hauptgang 49.—

Dessert 11.—

Weinempfehlungen

Weissweine

Selection weiss

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

Chardonnay „Goldwand“ Baden Barrique

Weingut Wetzell
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 Cocobohnen	38.—
Fisch vom Tag Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	44.—

Beilagen

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