

## Kalte Hauptgänge

Schottischer 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, Torben Frädrichsdorf, Stefan Wapniarz  
Siro Nyffenegger, Yannic Aebersold  
Elia Nocito, Yannick Urech, Enzo Keller, Ariane Güttler, Yara Guccione  
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. Die Enten watschelten in Frankreich, das Lamm und die Wollsau weideten auf den saftigen und spektakulären Alpwiesen rund um den Vierwaldstättersee.

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.

## Menü des Monats

Couscous-Salat  
Seespinne  
Joghurt-Harissa Dressing  
\*  
Schmorbratenraviolo  
in asiatisch gewürzter Consommé  
\*  
Geschmorte Kalbsbrustschnitte  
Kartoffelerrine  
Spätwintergemüse  
\*  
Marshmallowsandwich  
Sanddornglacé  
Schoggimousse  
  
70.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 17.—

Suppe 13.—

Hauptgang 35.—

Dessert 11.—

## Weinempfehlungen

### Weissweine

#### Selection weiss

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

#### Chardonnay „Goldwand“ Baden Barrique Weingut Wetzler

Ein wirklich grosser Chardonnay 7dl 58.—

### Rotweine

**Asinone Poliziano** Vino Nobile di Montepulciano 7dl 90.—

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

“Casimiro” Merlot Tenimento dell Ör Ticino 2013 7dl 75.—

## Vorspeisen

Gemischter Salat	11.—
Bunter Blattsalat	10.—
Nüsslisalat	11.—
Nüsslisalat mit Ei	13.—
Nüsslisalat mit Speck und Crôutons	15.—
Chicoréesalat mit Orangen und caramelisierten Kernen	13.—
Leich geräuchertes Bison carpaccio mit Ingwercrumble Bärlauchjoghurt	19.—
Spinatsalat mit Ofenranden und geräucherter Forelle Baumnussvinaigrette	18.—
Roher Randensalat mit Meerrettich und Apfel	11.—
Rauchlachs mit Meerrettichfrischkäse	18.—
Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	19.—

## Suppen

Consommé mit Einlage	10.—
Crèmesuppe	9.—

## Vegetarisches

Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	32.—
Weissweinsorotto mit Randen und Geissenfrischkäse	30.—
Süsskartoffelpuffer mit Gemüselinsen Cashewnut-Kurkumasauce	30.—

VEGAN

## Hauptgänge

Innerschweizer Lammnierstück Gemüselinsen, Rotweinsauce	47.—
Entenbrüstli rosa gebraten Geschmorter Chicorée und Orangen	39.—
Patanegrakotelett Ofen-Wurzelgemüse Sauce Madère	45.—
Schweizer „dry aged“ Rindsfilet (100g) mit Riesencrevetten Gebratene Gemüsestreifen Rote Currysauce	49.—
Mägenwiler Pouletbrüstli Lauchgemüse mit Äpfeln Rotweinsauce	36.—
Kalbsfilet Médaille Winterspinat und eingelegte Rote Zwiebeln Steinpilzsauce	50.—
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsbäggli mit Rösti	42.—
Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt	39.—
Fisch vom Tag Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	42.—

## Beilagen

Rösti, Nudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Basmatireis  
Weissweinsorotto