

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
Lisa Rey, Elia Nocito, Yannick Urech, 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
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
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 Lämmli weidete im schönen Neuseeland.
Fische und Krustentiere liefert uns die Firma Bianchi aus Zufikon.

Menü des Monats

Drei Spargeln
*
Seeteufelmédailon
auf Safranrisotto mit Rucola
Chorizo-espuma
*
Lammkotelet in der Haloumikruste
Gebratene Kartoffeln
Allerlei Gemüse
*
Erdbeermouse mit Koriander
Rhabarber-Erdbeercrumble
Weisses Schoggiparfait
80.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 15.—

Baudroie 19.—

Hauptgang 39.—

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 Wetzel
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 Wetzel 7dl 78.—

Flor de Pingus Embotellado 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.—
Grüner Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln und Stangensellerie	11.—
Vitello tonnato vom Kalbsnüssli	18.—
Spargel-Panna Cotta mit Roten Linsen und Ennetbürgener Wollsaulandrauchschinken	15.—
Rauchlachs mit Meerrettichfrischkäse	18.—
Frühlingsrolle auf asiatischem Salat, Kokos-Wasabivinaigrette	16.—
Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	18.—

Suppen

Consommé mit Einlage	10.—
Crèmesuppe	9.—

Vegetarisches

Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	30.—
Spargel-Spinatcannelloni an Kerbelbéchamel	26.—
Kartoffel-Linsengalette auf Caponata und Peperonicoulis (vegan)	31.—

Hauptgänge

Leicht durchzogenes Kalbshohrückensteak auf gebratenem Spargelragout Morchelsauce	43.—
Schweinsfilet im Speckmantel Mediterranes Ofengemüse Glace de viande mit Bärlauch	39.—
Kalbscordon bleu mit Greyerzer gefüllt Mischgemüse, frittierte Kartoffelstäbe	42.—
Schweizer dry aged Rindsfilet (150gr) Asiatische Gemüsestreifen, Rote Currysauce Mit einer Riesencrevette	48.— plus 7.—
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbseckstück mit Rösti	42.—
Geschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt	39.—
Mägenwiler Pouletbrüstli saftig gebraten junger Rahmspinat und Rüebli Sauce Madère	38.—
Fisch vom Tag Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	41.—

Beilagen

Rösti, Nudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Basmatireis
Neue Bratkartoffeln, Weissweinsrisotto