

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. Die Rehe wurden in Aargauer Wäldern
geschossen. Passen Sie bitte auf, dass Sie auf keine Schrotkugel beißen.
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.

November 2018

Menü des Monats

Randencarpaccio mit gebratener Riesencrevette
Thaisalat und Wasabimousse

*

Mais-Schalottencrèmesuppe
mit Mangopolenta

*

Lammrücken aus Ennetbürgen rosa gebraten
mit Pilzknödel und Herbstgemüse

*

Birnentiramisu
Schoggi-glacé

79.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 18.—

Suppe 11.—

Hauptgang 47.—

Dessert 11.—

Weinempfehlungen

Weissweine

Selection weiss

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

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.—

Wettinger Malbec an der Lägern gewachsen 7dl 53.—

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.—
Chicoréesalat mit Orangen und caramelisierten Kernen	13.—
Leicht angeräuchtes Hirschcarpaccio mit Nusscrumble und Belper Knolle	18.—
Roher Randensalat mit Meerrettich und Apfel	11.—
Hausgemachte Wildterriner mit Birnen-Kürbischutney	18.—
Rauchlachs mit Meerrettichfrischkäse	18.—
Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	18.—

Suppen

Consommé mit Einlage	10.—
Crèmesuppe	9.—

Vegetarisches

Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	31.—
Kürbistäschli auf Linsengemüse, Mandel-Brombeersauce VEGAN	31.—
Wildvegitteller – sieben feine Sachen aus Feld und Wald	31.—

Hauptgänge

Rehpfeffer nach uraltem Rezept gebeizt mit Rotkraut und Preiselbeerapfel, Spätzli	39.—
Aargauer Rehrücken rosa gebraten mit Rosenkohl und Rotkraut, Wildrahmsauce	49.—
Rehschnitzel auf Wirzgemüse und Rotweibirne mit sautierten Waldpilzen, Wildrahmsauce	45.—
Patanegra-Schweinskotelett auf glasiertem Wurzelgemüse Rotweinsauce	46.—
Rindsentrecôte Kräuter-Butterjus geschmorter Fenchel, Auberginenkaviar und Tomaten	46.—
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsbäggli 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 Sauce Madère	38.—
Fisch vom Tag Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	41.—

Beilagen

Rösti, Nudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Basmatireis
Spätzli, Risotto