

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, Corinne Schmid,
Stefan Wapniarz, Marc Rochat, Daniel Dürr,
Lisa Rey, Elia Nocito, Yannick Urech, Felix Schibli

Unsere Partner

Jehle AG, Gemüse und Früchte
Marcel Wüest, Fleisch und Wurst
Bianchi, Fische und Comestibles
Angst, Fleisch und Vogel
Albert Köferli, Fleisch und Vogel
Markus Heinzer, Muotathaler Kalbfleisch
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

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. Sämtliches Rehfleisch und die Wildschweine kommen aus
Aargauer Wäldern. Die Gams kletterte auf den schönsten Engadiner Gipfeln.
Fische liefert uns die Firma Bianchi aus Zufikon.

Oktober Zweitausendsiebzehn

Menü des Monats

Kürbisterrine mit Radicchio und Feigen
an Honigdressing

*

Steinpilzcrèmesuppe
mit Hirschroulade

*

Wildsaunierstück und Ossobucco
auf

Süsskartoffel, Topinambur + Marroni

*

Kleines Nusstörtli mit Mascarponecrème
Birnsorbet

74.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 16.—

Suppe 11.—

Hauptgang 46.—

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 Embotrellado en Dominio de Pingus
Der kleine Bruder vom grossen Pingus 7dl 140.—

Ein Schöppli „Campaccio“ aus der Toscana.
Kräftiger Cab. Sauv/Sangiovese mit feinen eingebundenen Taninen.
Er hat Terroir und viel Stoff 3.75dl 37.—

Vorspeisen

Gemischter Salat	11.—
Bunter Blattsalat	10.—
Nüsslisalat	11.—
Nüsslisalat mit Ei	13.—
Nüsslisalat mit Speck und Crôutons	15.—
Hirschcarpaccio mit Nusscrumble und Belper Knolle	17.—
Marinierter Fenchelsalat mit Rehmostbröckli	15.—
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	28.—
Lauchtätschli auf Puy-Linsen mit Apfel und Zucchetti	28.—
Wildvegitteller – sieben feine Sachen aus Feld und Wald	30.—

Hauptgänge

Rehpfeffer nach uraltem Rezept gebeizt mit Rotkraut und Preiselbeerapfel, Spätzli	39.—
Aargauer Rehrücken rosa gebraten mit Rosenkohl und Rotkraut, Wildrahmsauce	49.—
Engadiner Gamsrücken auf Selleriepüree mit asiatisch angehauchter Wildsau-Frühlingsrolle Pak Joy und Rosenkohl, Wildjus	48.—
Rehschnitzel auf Wirzgemüse mit sautierten Steinpilzen, Wildrahmsauce	45.—
Spießli mit Rinds-Flat Ironsteak Herbstgemüse, Schalottensauce	42.—
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, Bohnen und Tomaten Sauce Madère	38.—
Fisch vom Tag Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	41.—

Beilagen

Rösti, Nudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Basmatireis
Spätzli, Serviettenknödel