

## 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. Der Hirsch weidete im schönen Neusseeland. 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.

Oktober 2018

## Menü des Monats

Millefeuille mit Blumenkohlmousse  
Gefülltes Perlhuhnbrüstli  
Randenconfit

\*

Topinamburcremesuppe  
mit Haselnusstuile

\*

Hirschpaillard  
auf herbstlichen Asiagemüse  
Kartoffel-Ingwer-Kürbispüree

\*

Marroniküechli  
Cassisbavaroise

77.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 18.—

Suppe 11.—

Hauptgang 44.—

Dessert 11.—

## Weineempfehlungen

### Weissweine

#### Selection weiss

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

#### Chardonnay „Goldwand“ Baden Barrique

Weingut Wetzlar 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 angeräuchertes 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.—
Kürbistätschli auf Linsengemüse, Mandel-Brombeersauce VEGAN	31.—
Wildvegeteller – 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.—
Engadiner Gamsrücken mit Wildsauburger auf Kürbispüree & Rosenkohl Wildjus	49.—
Rehschnitzel auf Wirzgemüse und Rotweibirne mit sautierten Waldpilzen, Wildrahmsauce	45.—
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