

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, 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.
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.

September 2019

Spätsommer-Menü

Kleiner Salat mit Rucola, Zwetschgen und Eierschwämmli
glasiertes Geissenfrischkäsli im Speckmantel
Baumnussvinaigrette

*

Salmon-Tacco
Avocado & Sauerrahm
Mais-Tomatensalsa

*

Ennetbürgener Lammnierstück
mit gebackener Aubergine
Lardo-Kartoffeln

*

Semolino-Flan
Mirabellenkompott
Früchteleder

84.—

Die Gänge des Menüs können Sie auch einzeln bestellen.

Premier 15.—

Tacco 18.—

Hauptgang 45.—

Dessert 11.—

Weinempfehlungen

Weissweine

Selection weiss

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

Chardonnay „Goldwand“ Baden Barrique Weingut Wetzell

Ein wirklich grosser Chardonnay 7dl 58.—

Rotweine

Weingut Aagne 2015 Hallau Merlot, Cabernet Sauvignon 7dl 68.—

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

DON 2011

Ravenna Rosso, Azienda Villa Liverzano 7dl 75.—

Vorspeisen

Gemischter Salat	12.—
Vitello Tonnato vom Kalbsnüssli	18.—
Leicht angeräuchtes Bisoncarpaccio (CAN) mit Nusscrumble und Belper Knolle	19.—
Spinatsalat mit Avocado, Stangensellerie und Cherrytomaten	12.—
Burrata auf Tomaten-Pfirsichsalat	15.—
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichfrischkäse	19.—
Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	19.—

Suppen

Consommé mit Einlage	10.—
Crèmesuppe	9.—

Vegetarisches

Ricotta-Parmesanravioli mit gebratenem Gemüse	32.—
Auberginenlasagne mit Feta	29.—
Mediterran marinierter Tofu mit Kichererbsen im Tomatensud	30.—

VEGAN

Hauptgänge

Wagyuburger Royale „GTMC“ mit hausgemachtem Ketchup und Süsskartoffelfries	38.—
Rinds-Flat Iron Steak auf Ofengemüse, Sauce Vierge	42.—
Kalbsribeyesteak leicht durchzogen und saftig gebraten Mais und Spinat Rahmsauce mit Steinpilzen	43.—
Schweizer „dry aged“ Rindsfilet (150g) auf Rüebli, Bohnen und Cipolotti Sauce Madère	49.—
Kalbscordonbleu mit Greyerzer und Winzerschinken gefüllt Kleines Pflichtgemüse, Pommes frites	42.—
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbseckstück mit Rösti	42.—
Gschnetzelte Kalbsleber nach Lindenart mit gehackten Zwiebeln, Öpfelschibli und Rosinen in brauner Butter geschwenkt	39.—
Mägenwiler Pouletbrüstli Bohnencassoulet und Tomaten	38.—
Fisch vom Tag Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen	42.—

Beilagen

Rösti, Nudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Basmatireis
Süsskartoffelfries