

## *Vorspeisen und Salate*

<i>Bunter Blattsalat mit den ersten Frühlingsboten gerösteten Kernen, Croutons und Kresse</i>		<i>8.50 CHF</i>
<i>Gemischter Salat mit den ersten Frühlingsboten Croutons und Gartenkresse</i>		<i>9.50 CHF</i>
<i>Rindstatar mit hausgemachten Crostini mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert</i>	<i>70g</i>	<i>23.00 CHF</i>
<i>mild, pikant, so richtig scharf</i>	<i>140g</i>	<i>32.00 CHF</i>
<i>Zweierlei Spargel mit Estragonmayonnaise Siggenthaler Rauchfleischspezialitäten und kleinem salatbouquet</i>		<i>22.50 CHF</i>
<i>Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit Thymianhonig und buntem Salatbouquet</i>		<i>17.50 CHF</i>

## *Suppen*

<i>Siggenthaler Bärlauchsuppe mit Rahm und Croutons (Unsere Küchencrew sammelt den jungen Bärlauch selbst)</i>		<i>9.50 CHF</i>
<i>Crèmesuppe von weissen Spargeln mit Croutons und Speck</i>		<i>12.50 CHF</i>



## *Heimischer Fisch*

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli  
mit Sauce Tartare,  
Peterlikartoffeln und junges Gemüse* 34.50 CHF

*Zanderfilet an Vin Blanc,  
Butterreis und Blattspinat* 38.00CHF

## *Vegetarisch*

*Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo,  
Ratatouille und Tagliatelle* 28.50 CHF

*Bärlauchrisotto mit sautierten Kräutersaitlingen  
und jungen Rüeblen* 24.50 CHF

## *Fleisch*

*Rosa gebratener Lammrücken unter der Bärlauchkruste  
an Thymianjus, Kartoffelgnocchi mit Dörrtomate und Gemüse* 42.00 CHF

*Grosses Schweinskotelett «Tomahawk» mit Badener Biersauce,  
Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen* 37.00 CHF

*Rosa gebratene Rindsfiletstreifen an Morchelrahmsauce  
Tagliatelle und Saubohnen-Radiesligemüse* 37.50 CHF

*Pouardenbrust vom Mägenwiler Freilaufhuhn  
an Rotweinsauce, Kräuterrisotto und jungem Gemüse* 32.50 CHF



## *Klassiker*

<i>Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Frühlingsgemüse</i>	<i>35.00 CHF</i>
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti</i>	<i>39.50 CHF</i>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce mit Butterrösti</i>	<i>38.50 CHF</i>
<i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>24.50 CHF</i>
<i>Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti</i>	<i>22.00 CHF</i>

## *Ab 2 Personen und auf Vorbestellung*

*Chateau Briand mit Sauce Bearnaise,  
in zwei Gängen serviert  
Beilagen nach Wahl oder kreativ vom Küchenteam  
CHF 56.00 p.P.*



# *Unser Frühlings Geniesser Menü*

*Di-Sa von 18.00 bis 20.00*

*Gruss aus der Küche*

\*\*\*

*Weisse Spargeln mit frischer Estragonmayonnaise  
Rohschinkenspezialitäten und jungen Salatspitzen  
19.50 CHF*

\*\*\*

*Bärlauchschaumsuppe mit knusprigen Spanferkelbauch und Wachtelei  
15.00 CHF*

\*\*\*

*Dreierlei vom heimischen Kalb  
(Medaillon, pochiert, braisierte Brust und Milkschnitzel)  
an Morchelrahmsauce  
Kartoffel-Schnittlauchstampf und Gemüse  
49.50 CHF*

\*\*\*

*Weisse Schokoladentarte mit Beerensorbets und Toffee  
14.00 CHF*

*Preis: 84.00 CHF*

*Gerne bieten wir Ihnen eine passende Weinbegleitung  
von Aargauer Spitzen Weingütern an  
zum Preis von 24.50 CHF pro Person*



## *Spargelkarte*

### *Hauptgänge*

*Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise  
und neue Kartoffeln*

*26.50 CHF*

### *Zusätzlich mit Fisch oder Fleisch*

*Schweizer Lachsfilet aus Lostallo*

*42.00 CHF*

*Rindsfiletsteak mit Bärlauchbutter*

*49.50 CHF*

*1 Schweinsschnitzel mit Zitrone*

*30.00 CHF*

*2 Schweinsschnitzel mit Zitrone*

*34.00 CHF*

*Poulardenbrust aus Mägenwil*

*34.50 CHF*

*Kalbspillard vom Nierstück*

*44.00 CHF*

