

Vorspeisen und Salate

Frühlingshafter Blattsalat mit gehobelten Radiesli, Tomaten, gerösteten Kernen, Croutons und Gartenkresse 10.50 CHF

Gemischter Frühlingssalat mit gehobelten Radiesli, Tomaten, Croutons und Gartenkresse 12.50 CHF

Rindstatar mit hausgemachten Crostini
mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert 70g 25.00 CHF
mild, pikant, so richtig scharf 140g 35.00 CHF

Kreative Spinatwaffel mit eingelegten Gemüsen, Kräutern, Frischkäse und Salatblättern 19.50 CHF

Variation von zweierlei Spargeln mit Estragonmayonnaise und Siggenthaler Rauchfleischspezialitäten 24.00 CHF

Suppen

Weisse Tomatensuppe von PSR Tomaten mit Basilikum 11.50 CHF

Cremesuppe von weissen Spargeln mit Croutons und Rohschinkencrostini 13.00 CHF

Vegetarisch

Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo, Nudeln und Ratatouille 30.50 CHF

Spargelravioli mit Kräuterrahmsauce, Spargel-Radiesliragout und Käsechips 29.50 CHF



Heimischer Fisch

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli
mit Sauce Tartar,
Kräuterreis und frischem Gemüse* 36.00 CHF

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Randen-Weissweinsauce,
Bärlauchpastarisotto und Wurzelspinat* 42.00 CHF

Fleisch

*Sautiertes Rindsfiletmedaillons (180g) mit Bärlauchbutter,
Morchelrahmsauce, Pommes Williams und Frühlingsgemüse* 52.00 CHF

*Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit Bärlauchsauce,
Butternudeln und geschmorten Rüeblì* 45.00 CHF

*Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce,
Butternudeln und Frühlingsgemüse* 36.00 CHF

*Siggenthaler Rehburger mit Raclettekäse, Preiselbeeren, Speck,
Rotkabis und Süsskartoffelspalten* 32.00 CHF

*Rosa gegartes Lammnierstück (180g) mit Bärlauchkruste,
Rotweinjus, Weissweinrisotto und Frühlingsgemüse* 44.00 CHF



Hirschen-Klassiker

| | |
|--|------------------|
| <i>Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Frühlingsgemüse</i> | <i>37.00 CHF</i> |
| <i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti</i> | <i>42.50 CHF</i> |
| <i>Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce mit Butterrösti</i> | <i>40.50 CHF</i> |
| <i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i> | <i>29.50 CHF</i> |
| <i>Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti</i> | <i>23.50 CHF</i> |

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

*Chateau Briand (200 gr. p.P) mit Sauce Bearnaise,
in zwei Gängen serviert
Beilagen nach Wahl oder Sie lassen sich von unserer Küchencrew
kreativ überraschen.*

CHF 59.50 p.P.



Unser Abend Geniesser Menü

Mo-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

★★★★

*Kreative Spinatwaffel mit gebeizten Lachs, eingelegten Gemüsen,
Kräutern, Frischkäse und Salatblättern*

25.00 CHF

★★★★

*Weisse Tomatensuppe von PSR-Tomaten mit Basilikum,
Taggiascaoliven-Tapenade und sautierte St. Jakobsmuschel*

18.00 CHF

★★★★

*Rosa gegartes Rindsfiletmedaillon mit Morchelkruste, Sauce Bearnaise,
neuen Kartoffel und Spargelgemüse*

56.00 CHF

★★★★

Warmer Rhabarbercrumble mit Joghurtglace und weisser Schokolade

15.00 CHF

Menü: 99.00 CHF

*Gerne bieten wir Ihnen eine passende Weinbegleitung
zu den Vor- und Hauptspeisen an
zum Preis von 29.00 CHF pro Person.*



Spargelkarte

(Die Königin der Gemüse)

Vorspeisen

*Variation von zweierlei Spargel mit Estragonmayonnaise
und Siggenthaler Rauchfleischspezialitäten* *24.00 CHF*

*Crèmesuppe von weissen Spargeln mit Croutons
und Rohschinkencrostini* *13.00 CHF*

Hauptgänge

*Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise
und neue Kartoffeln* *29.50 CHF*

Zusätzlich mit Fisch oder Fleisch

Rindsfiletsteak mit Bärlauchbutter *52.00 CHF*

1 Schweinsschnitzel mit Zitrone *33.00 CHF*

2 Schweinsschnitzel mit Zitrone *37.00 CHF*

Pouardenbrust aus Mägenwil *37.00 CHF*

