

Vorspeisen und Salate

<i>Herbstlicher bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen Croutons und Gartenkresse</i>		<i>9.50 CHF</i>
<i>Gemischter Salat mit Croutons und Gartenkresse</i>		<i>11.00 CHF</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons oder vegetarische Alternative ohne Speck</i>		<i>15.00 CHF 13.50 CHF</i>
<i>Bunte Randenvariation mit Baumnussöl, Geisskäse, Trauben und Salatspitzen</i>		<i>19.50 CHF</i>
<i>Rindstatar mit hausgemachten Crostini mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert mild, pikant, so richtig scharf</i>	<i>Klein Gross</i>	<i>24.00 CHF 34.00 CHF</i>

Suppen

<i>Kirchdorfer Kürbissuppe mit Rahm, Kernen, Croutons und Öl</i>		<i>10.50 CHF</i>
<i>Macchiato von frischen und getrockneten Steinpilze mit Porto</i>		<i>12.50 CHF</i>



Heimischer Fisch

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli mit Sauce Tartare,
Peterlikartoffeln und herbstliches Gemüse* 36.00 CHF

*Auf der Haut gebratene Zanderfilet mit Weissweinsauce,
Reis und Blattspinat* 38.00 CHF

Vegetarisch

*Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo,
Ratatouille und Tagliatelle* 29.50 CHF

*Kürbisravioli mit Kerbelrahmsauce,
herbstliche Gemüsevariation und gerösteten Kernen* 28.50 CHF

*Herbstteller mit sautierten Kräutersaitlingen,
Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni
und weiteren herbstlichen Aromen* 32.00 CHF



Fleisch

<i>Rindsfiletsteak (180g) mit konzentrierter Jus, Siggenthaler Trüffelrisotto und herbstliches Gemüse</i>	<i>51.00 CHF</i>
<i>Grosses Schweinskotelett „Tomahawk“ mit Badener Biersauce, Kräuterspätzli und herbstliches Gemüse</i>	<i>38.00 CHF</i>
<i>Rosa gegarte Rindsfiletstreifen auf Nudeln, mit Pilzrahmsauce, sautierte Waldpilze und herbstliches Gemüse</i>	<i>39.50 CHF</i>
<i>Poulardenbrust vom Mägenwiler Freilaufhuhn mit Rotweinsauce, Quarkspätzli und herbstliches Gemüse</i>	<i>35.00 CHF</i>

Siggenthaler Rehwild

<i>Rehpfeffer mit seiner Sauce, garniert mit Waldpilzen, Speck, Zwiebeln, Spätzli, Rotkraut und Maroni</i>	<i>35.00 CHF</i>
<i>Rehschnitzel rosa gegart mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerapfel</i>	<i>42.00 CHF</i>
<i>Rehsgeschnetzeltes mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerapfel</i>	<i>41.00 CHF</i>

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

*Rehrücken Hirschen Art mit Wildrahmsauce,
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Wirz,
Kürbis, Maroni, glasierte Trauben und Zwetschgen
Am Tisch präsentiert pro Person 56.00 CHF*



Klassiker

<i>Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Herbstgemüse</i>	<i>36.00 CHF</i>
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti</i>	<i>41.50 CHF</i>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce mit Butterrösti</i>	<i>39.50 CHF</i>
<i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>28.50 CHF</i>
<i>Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti</i>	<i>23.00 CHF</i>



Unser Abend Geniesser Menü

Di-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

*Im Zitronenöl konfiertes heimisches Zanderfilet mit Rohesspeck,
Meerrettichschnee und herbstlichen Salatspitzen*

23.00 CHF

*Konzentrierter Tee vom heimischen Reh mit seiner Praline,
Steinpilzen und herbstliches Gemüse*

15.00 CHF

*Mit Dörrozwetschgen gefülltes Schweinsfilet mit Rosmarinsauce,
Fregola Sarda und PSR-Rüebli-Gemüse*

44.00 CHF

Kirchdorfer Kürbistarte mit Sauerrahmglace

15.00 CHF

Preis: 89.00 CHF

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

