

Vorspeisen und Salate

<i>Bunter sommerlicher Blattsalat mit gerösteten Kernen, Croutons und Gartenkresse</i>		<i>8.50 CHF</i>
<i>Gemischter Salat mit 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>„Heimische Caprese mit feinem Olivenöl“, Bunte ProSpecieRara Tomaten mit Aargauer Büffelmozzarella und Basilikum</i>		<i>19.00 CHF</i>
<i>Hausgemachtes Anti Pasti mit Buttweiler Hobelkäse und Rauchfleischspezialitäten von der Metzgerei Höhn</i>		<i>22.50 CHF</i>

Suppen

<i>Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm, Dill und Lachscrostini</i>	<i>14.50 CHF</i>
<i>Consommé double vom Schweizer Weiderind mit Siedfleisch und Gemüsestreifen</i>	<i>12.50 CHF</i>



Heimischer Fisch

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

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

Vegetarisch

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

*Ravioli mit Dörrtomaten-Provolonefülle, Kräutersauce,
Hobelkäse und marinierten Rucola* 26.00 CHF

Fleisch

*Rindsfiletsteak (180g) mit konzentriertem Jus,
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille und marinierten Rucola* 49.00 CHF

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

*Rosa gebratene Rindsfiletstreifen auf Nudeln mit
Peperoncini, Knoblauch, Blattpeterli und Reibkäse* 33.50 CHF

*Pouardenbrust vom Mägenwiler Freilaufhuhn
mit Rotweinsauce, Kräuterrisotto und Sommergemüse* 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>Geschnetztes 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 Sommer Geniesser Menü

Di-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

*Allerlei aus dem Gemüsegarten mit Creme vom Büffelmozzarella
und feinem Rauchfleisch
22.50 CHF*

*Weisse Tomatensuppe mit gebratenen St. Jacobsmuschel und Scampo
18.00 CHF*

*Grilliertes Rindsfiletmedaillon mit BBQ-Butter,
Fregola Sarda, Belper Knolle und Gemüse
49.50 CHF*

*Allerlei von Schweizer Beeren mit Joghurt und weisser Schokolade
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*



Fitness-Teller

*Grosser Gemischter Salatteller mit Hüttenkäse
und frischen Früchten garniert* 19.50 CHF

zusätzlich mit

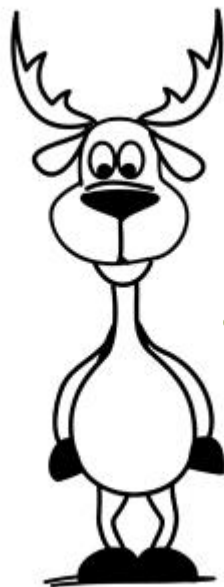
Sautierte Rindsfiletstreifen 130g 32.00 CHF

Gebäckene Egliknusperli mit Sauce Tartar 32.50 CHF

Freilaufpoulet aus Mägenwil 31.00 CHF

Schweinsschnitzel 1 Stk. / 2 Stk. 24.50 / 28.50 CHF

3



Fitness geht nicht
ins Studio, sondern
durch den Magen!

www.kostenlose-Ausmalbilder.de

