

Vorspeisen und Salate

| | | |
|---|------------------|------------------|
| <i>Bunter sommerlicher Blattsalat mit Tomaten, gerösteten Kernen, Croutons und Gartenkresse</i> | | <i>9.50 CHF</i> |
| <i>Gemischter Sommersalat mit Croutons und Gartenkresse</i> | | <i>11.00 CHF</i> |
| <i>Rindstatar mit hausgemachten Crostini, Wachtelei mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert</i> | <i>70g</i> | <i>24.00 CHF</i> |
| <i>mild, pikant, so richtig scharf</i> | <i>140g</i> | <i>34.00 CHF</i> |
| <i>Mediterraner Pulposalat mit Cherrytomaten, Paprika und knusprigen Brotwürfeln</i> | <i>klein</i> | <i>24.00 CHF</i> |
| | <i>Hauptgang</i> | <i>34.00 CHF</i> |
| <i>Aargauer Büffelmozzarella mit bunten ProSpecieRara Tomaten, Balsamico und Basilikum</i> | | <i>19.50 CHF</i> |

Suppen

| | | |
|--|--|------------------|
| <i>Weisse Tomatenschaumsuppe mit sautierten St. Jakobsmuscheln und Basilikum</i> | | <i>18.00 CHF</i> |
| <i>Eierschwämmlicrèmesuppe mit seiner Einlage und seinem Ravioli</i> | | <i>13.00 CHF</i> |



Heimischer Fisch

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli
mit Sauce Tartare,
Butterkartoffeln und Sommergemüse* *36.00 CHF*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Rotweinsauce,
Kräuterrisotto und Grillgemüse* *38.00 CHF*

*Fischteller
Lostallolachs, Zander, Egli, Saibling und St. Jakobsmuscheln,
an Rieslingsauce, Butterreis und Sommergemüse* *48.00 CHF*

Vegetarisch

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

*Randen-Risotto mit sautierten Eierschwämmli
Sommergemüse und Käsechips* *28.00 CHF*



Fleisch

*Rindsfiletmedaillons 180g mit BBQ-Butter
Kartoffelecken mit Sauerrahm und Grillgemüse* *51.00 CHF*

*Grosses Schweinskotelett «Tomahawk»
mit Badener Biersauce,
Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse* *38.00 CHF*

*Rosa gegarte Rindsfiletstreifen
mit Tagliatelle an Eierschwämmli-
sauce und Sommergemüse* *36.50 CHF*

*Poulardenbrust vom Mägenwiler Freilaufhuhn,
an Cognacrahmsauce
Butternüdeli und Sommergemüse* *35.00 CHF*

*Rosa gegartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Tagliatelle und Sommergemüse* *52.00 CHF*



Klassiker

| | |
|---|------------------|
| <i>Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Sommergemüse</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> |

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 56.00 p.P.



Unser Abend Geniesser Menü

Di-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

Mediterrane Gemüsekomposition mit Büffelmozzarella und Pulpo

22.00 CHF

Rassige Peperonicrèmesuppe mit knusprigen Spanferkelbauch

16.00 CHF

*Rosa gegartes Rindsfiletmedaillon an Portweinjus
Eierschwämmli im Blätterteigkissen und buntes Gemüse*

54.00 CHF

Beerenallerlei mit Joghurt und Vanille

15.00 CHF

Preis: 99.00 CHF

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



Fitness-Teller

*Sommerlicher Fitnesssalat mit verschiedenen Salaten,
Früchten und Hüttenkäse* *20.50 CHF*

zusätzlich mit

Sautierte Rindsfiletstreifen 130g *34.00 CHF*

Gebäckene Egliknusperli mit Sauce Tartar *34.00 CHF*

Freilaufpoulet aus Mägenwil *35.00 CHF*

Schweinsschnitzel 1 Stk. / 2 Stk. *24.50 / 29.50 CHF*



Fitness geht nicht
ins Studio, sondern
durch den Magen!

