

Vorspeisen und Salate

Sommerlicher Blattsalat mit gehobelten Radiesli, Tomaten, gerösteten Kernen, Croutons und Gartenkresse		10.50	CHF
Gemischter Sommersalat mit gehobelten Radiesli, Tomaten, Croutons und Gartenkresse		12.50	CHF
Rindstatar mit hausgemachten Crostini mit Cognac oder Whisky parfümiert	70g	25.00	CHF
mild, pikant, so richtig scharf	140g	35.00	CHF
Aargauer Büffelmozzarella mit bunten PSR-Tomaten Balsamico und Basilikum		21.00	CHF
Rillettes von der Rauchforelle mit Dörrotomate, Kapern und bunten Strauss von Sommersalaten		23.00	CHF

Suppen

Weisse Tomatensuppe von PSR Tomaten mit Basilikum		11.50	CHF
Erfrischende kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm, Dill und kleinem Lachstartar		13.50	CHF

Vegetarisch

Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo, Nudeln und Ratatouille		30.50	CHF
Feigenravioli mit Pecorino, Kräuterrahmsauce und Käsechips		28.50	CHF



Heimischer Fisch

Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli
mit Sauce Tartar,
Kräuterreis und frischem Sommergemüse 37.00 CHF

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit weisser Tomatensauce, Tagliatelle und Wurzelspinat 42.00 CHF

Fleisch

Sautiertes Rindsfiletmedaillons (180g) mit Kräuterbutter,
Blauburgunderjus, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse 52.00 CHF

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit sautierten Zuchtpilzen,
Balsamicojus, Risotto und Grillgemüse 45.00 CHF

Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce,
Butternudeln und Sommergemüse 36.00 CHF

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



Hirschen-Klassiker

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

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

Kleines Anti Pasti mit Basilikumaioli und sautierten Riesencrevetten
24.00 CHF

Weisse Tomatensuppe von PSR-Tomaten mit Basilikum,
Oliventapenade und sautierte St. Jakobsmuschel
18.00 CHF

Rosa gegartes Rindsfiletmedaillon mit Sommertrüffelbutter,
Barolojus, Fregola Sarda und kleinem Gemüsegarten
52.00 CHF

Harmonie von Erdbeeren, Mascarpone und Vanille
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.



Fitness-Teller

Sommerlicher Fitnesssalat mit verschiedenen Salaten,
Früchten und Hüttenkäse 21.50 CHF

zusätzlich mit

Sautierte Rindsfiletstreifen 130g 36.00 CHF

Gebackene Egliknusperli mit Sauce Tartar 35.00 CHF

Freilaufpoulet aus Mägenwil 35.00 CHF

Schweinsschnitzel 1 Stk. / 2 Stk. 25.50 / 29.50 CHF



Fitness geht nicht
ins Studio, sondern
durch den Magen!

