

Vorspeisen und Salate

Sommerlicher Blattsalat mit Tomaten, gerösteten Kernen, Croutons und Gartenkresse		10.50	CHF
Gemischter Sommersalat mit Tomaten, Croutons und Gartenkresse		12.50	CHF
Rindstatar mit hausgemachten Nusscrostini 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
Schmelziger Geisskäse mit Thymianhonig, Aprikose und sautierten Eierschwämmli		21.00	CHF

Suppen

Steinpilzmacciato mit Portwein im Glas	13.00	CHF
Kirchdorfer Weissweinsuppe mit Trauben	11.00	CHF

Vegetarisch

Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo, Nudeln und Ratatouille	30.50	CHF
Steinpilz Agnolotti mit sautierten Steinpilzen, geschmorter Feige und gehobelten Parmesan	32.00	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, Dörrtomatenrisotto
und grillierter Zucchetti 42.00 CHF

Fleisch

Sautiertes Rindsfiletmedaillons (180g) mit Blauburgunderjus,
Steinpilzen, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet 52.00 CHF

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit Balsamicojus,
Eierschwämmli, Tagliatelle und Gemüsebouquet 45.00 CHF

Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce,
Kräuterspätzli 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

Carpaccio von bunten Kartoffeln mit Kräutersauerrahm, Albaöl,
Steinpilzen und Schinken vom Zurzibierter Freilandschwein

25.00 CHF

Eierschwämmli-suppe mit hausgebeizten Siggenthaler Rehrücken

15.00 CHF

Rosa gegartes Rindsfiletmedaillon mit Barolojus und Maisvariation

52.00 CHF

Variation von Feige, Nougat und Blutorange

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!

