

Vorspeisen und Salate

<i>Bunter sommerlicher Blattsalat mit gerösteten Kernen, Croutons und Kresse</i>		<i>8.50 CHF</i>
<i>Gemischter Sommersalat 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>Bunte Randenvariation mit Baumnussöl Geissenkäse, Trauben und kleines Salatbouquet</i>		<i>18.50 CHF</i>

Suppen

<i>Macchiato von frischen und getrockneten Steinpilzen mit Portwein</i>	<i>12.50 CHF</i>
<i>Kirchdorfer Kürbissuppe mit Rahm und Kürbiskernen und seinem Öl</i>	<i>9.50 CHF</i>

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere fachkundigen Mitarbeiter



Heimischer Fisch

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli
mit Sauce Tartar,
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

*Hausgemachte Capuns mit Aargauer Reibkäse gratiniert,
sautierten Waldpilzen und Gemüse* 28.00 CHF

Fleisch

*Rindsfiletsteak (180g) mit konzentriertem Jus,
Bratkartoffelstampf, sautierte Steinpilze und Gemüse* 49.00 CHF

*Grosses Schweinskotelett «Tomahawk» mit Badener Biersauce,
Kräuterspätzli und Gemüse* 37.00 CHF

*Rosa gebratene Rindsfiletstreifen mit Nudeln,
Eierschwämmli und Gemüse an Pilzrahmsauce* 38.50 CHF

*Pouardenbrust vom Mägenwiler Freilaufhuhn,
an Rotweinsauce, Quarkspätzli und sautierte Waldpilze* 34.50 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>Geschnetzelt Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti</i>	<i>40.50 CHF</i>
<i>Geschnetzte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce mit Butterrösti</i>	<i>39.50 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.*

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere
fachkundigen Mitarbeiter*



Unser Abend Geniesser Menü

Di-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

*Kalbstartar mit Baumnussöl, konfiertes Eigelb
und schwarzer Trüffel*

22.50 CHF

Totentrompetensuppe mit rosa gebratener Taubenbrust und Traube

18.00 CHF

*Medaillon vom Rehrücken aus Siggenthaler Jagd
an Wacholdersauce*

Brezelknödel, getrüffelter Wirz und sautierte Steinpilze

49.50 CHF

Zwetschgentarte mit Joghurt, Honig und Rosmarin

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*

