

Vorspeisen und Salate

<i>Bunter Blattsalat mit den ersten Frühlingsboten, gerösteten Kernen, Croutons und Gartenkresse</i>		<i>9.50 CHF</i>
<i>Gemischter Salat mit den ersten Frühlingsboten, mit Croutons und Gartenkresse</i>		<i>11.00 CHF</i>
<i>Leicht angeräuchertes Rindstatar, 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>Variation von zweierlei Spargel mit Estragonmayonnaise und Siggenthaler Rauchfleischspezialität</i>		<i>24.00 CHF</i>

Suppen

<i>Siggenthaler Bärlauchcrèmesuppe mit Rahm und Lachscrostini (unsere Küchencrew sammelt den jungen Bärlauch selbst)</i>		<i>12.50 CHF</i>
--	--	------------------



Heimischer Fisch

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli
mit Sauce Tartare, Reis und Frühlingsgemüse* 36.00 CHF

*Zanderfilet an Bärlauch-Weissweinsauce,
Butterreis und jungem Spinat* 38.00 CHF

Vegetarisch

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

*Spargelravioli an Kerbelrahmsauce
Spargelragout und geriebenem Alp Sbrinz* 29.50 CHF



Fleisch

<i>Rindsfiletmedaillons 180g mit BBQ-Butter Kartoffelecken mit Sauerrahm und Grillgemüse</i>	<i>51.00 CHF</i>
<i>Grosses Schweinskotelett «Tomahawk» mit Badener Biersauce, Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüse</i>	<i>38.00 CHF</i>
<i>Rosa gegarte Rindsfiletstreifen an Morchelrahmsauce, Pilzgeröstl Tagliatelle und Frühlingsgemüse</i>	<i>39.50 CHF</i>
<i>Poulardenbrust vom Mägenwiler Freilaufhuhn, an Rotweinsauce, Kräuterrisotto und jungem Gemüse</i>	<i>35.00 CHF</i>



Klassiker

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

*Spargel Panna Cotta und Spargelsalat mit Feigenvinaigrette
gebeizte Lachswürfel, Wachtelei und Salatspitzen*

24.50 CHF

*Zweifarbige Radieslisuppe mit Rahm
geräuchertes Rindstartar und Knusperbrot*

18.00 CHF

*Dreierlei vom Aargauer Säuli
«Filet, knusprige Brust, Pulled-Pork-Empanada»
mit Sauce vom wilden Knoblauch und buntem Frühlingsgemüse*

44.00 CHF

*Buttermilchmousse mit Minzpesto, karamellisierten Nüssen
und Erdbeerschokolade*

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.*

