

Vorspeisen und Salate

<i>Winterlicher bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen Croutons und Gartenkresse</i>		<i>9.50 CHF</i>
<i>Gemischter Salat mit Croutons und Gartenkresse</i>		<i>11.00 CHF</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons oder vegetarische Alternative ohne Speck</i>		<i>15.00 CHF 13.50 CHF</i>
<i>Bunte Randenvariation mit Baumnussöl, Geisskäse, Trauben und Salatspitzen</i>		<i>19.50 CHF</i>
<i>Rindstatar mit hausgemachten Crostini mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert mild, pikant, so richtig scharf</i>	<i>Klein Gross</i>	<i>24.00 CHF 34.00 CHF</i>

Suppen

<i>Consommé double mit Siedfleisch, Gemüse und Cognac</i>	<i>12.50 CHF</i>
<i>Maronicremesuppe mit altem Portwein</i>	<i>10.50 CHF</i>



Heimischer Fisch

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli mit Sauce Tartare,
Peterlikartoffeln und winterliches Gemüse* 36.00 CHF

*Auf der Haut gebratene Zanderfilet mit Weissweinsauce,
Reis und Blattspinat* 38.00 CHF

Vegetarisch

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

*Kürbisravioli mit Kerbelrahmsauce,
winterliche Gemüsevariation und geröstete Kernen* 28.50 CHF

*Vegetarische Capuns mit Bergkäse gratiniert,
sautierte Zuchtpilze und winterliches Gemüse* 28.00 CHF



Fleisch

<i>Rindsfiletsteak (180g) mit Glühweinbutter, Zuchtpilzrisotto und winterliches Gemüse</i>	<i>51.00 CHF</i>
<i>Grosses Schweinskotelett „Tomahawk“ mit Badener Biersauce, Kräuterspätzli und Wintergemüse</i>	<i>38.00 CHF</i>
<i>Rosa gegarte Rindsfiletstreifen auf Nudeln, mit Pilzrahmsauce, sautierte Waldpilze und winterliches Gemüse</i>	<i>39.50 CHF</i>
<i>Poulardenbrust vom Mägenwiler Freilaufhuhn mit Rotweinsauce, Quarkspätzli und buntes Gemüse</i>	<i>35.00 CHF</i>

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung

*Chateau Briand (200 gr. P.) mit Sauce Bernaise,
in zwei Gängen serviert
Beilagen nach Wahl oder Sie lassen sich
von unserer Küchencrew kreativ überraschen
CHF 56.00 p.P.*



Klassiker

<i>Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Wintergemüse</i>	<i>36.00 CHF</i>
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti</i>	<i>41.50 CHF</i>
<i>Geschnitzelte 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>



Unser Abend Geniesser Menü

Di-Sa von 18.00 bis 20.00

Gruss aus der Küche

*Im Zitronenöl konfiertes heimisches Zanderfilet mit Rohesspeck,
Meerrettichschnee und Salatspitzen*

23.00 CHF

*Konzentrierter Tee vom heimischen Reh mit seiner Praline,
Kräutersaitlingen und Gemüse*

15.00 CHF

*Rindsfiletsteak unter der Trüffelkruste mit Rosmarinjus,
Rotweinrisotto und Wintergemüse*

44.00 CHF

Bratapfelparfait mit Honig und Lebkuchen

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*

