

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>In Gewürzmilch pochiertes Lachsfilet aus Lostallo auf Rettichcarpaccio, Süsskartoffelsalat und Senfsaat</i>	<i>24.00 CHF</i>
<i>Rindstatar mit hausgemachten Crostini mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert mild, pikant, so richtig scharf</i>	<i>Klein 24.00 CHF Gross 34.00 CHF</i>

Suppen

<i>Sauerkrautsuppe mit Rahm, Speck und Croutons</i>	<i>11.00 CHF</i>
<i>Geflügelte Zwiebelsuppe mit Käsetoast</i>	<i>12.00 CHF</i>



Heimischer Fisch

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli mit Sauce Tartare,
Butterreis und Wintergemüse* 36.00 CHF

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Safransauce
und Kartoffel-Lauchfondue* 38.00 CHF

Vegetarisch

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

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



Fleisch

Sous vide gegartes Rindsfiletsteak (180g)
unter der Trüffelkruste an Portweinjus,
Bratkartoffeln und Wintergemüse 51.00 CHF

Grosses Schweinskotelett „Tomahawk“
mit Badener Biersauce,
Süsskartoffelpüree und Wintergemüse 38.00 CHF

Rosa gegarte Rindsfiletstreifen auf Nudeln
mit Pilzrahmsauce, sautierte Waldpilze
und winterliches Gemüse 39.50 CHF

Pouardenbrust vom Mägenwiler Freilaufhuhn
an Rotweinsauce, Kräuterspätzli und buntes Gemüse 35.00 CHF

Rosa gegarte Medaillons vom Lammrücken an Thymianjus,
gratinierte Polentarondelle und Ratatouille 42.00 CHF

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

*Handgeschnittenes Carpaccio vom amerikanischen Bisonfilet
mit Dashi Sojamayonnaise und Pilzen*

26.00 CHF

*Saftig gegartes Skreifilet mit Randen-Vin-Blanc
Sauerkraut und Speck*

22.00 CHF

*„Zweierlei vom heimischen Kalb“
Braisede Brust und grillierte Nuss
an Portweinjus, Kartoffelcroissant und Gemüse*

49.00 CHF

Harmonie von Haselnuss, Schokolade und Himbeeren

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*

