

Vorspeisen und Salate

Blattsalat mit Kürbiswürfeln, gerösteten Kernen, Croutons und Kresse		10.50 CHF
Gemischter Wintersalat mit Croutons und Kresse		12.50 CHF
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons oder Vegi Alternative (ohne Speck)		15.00 CHF 13.50 CHF
Rindstatar mit hausgemachten Nusscrostini mit Cognac oder Whisky parfümiert	70g	25.00 CHF
mild, pikant, so richtig scharf	140g	35.00 CHF
Tatar von gebeiztem Schweizer Alpenlachs mit Sauerrahm, Rande und Apfel	70g	25.00 CHF
und hausgemachten Crostini	140g	35.00 CHF
Kirchdorfer Kürbisvariation mit Rosenkohl und sautierten Waldpilzen		19.50 CHF

Suppen

Steinpilzmacchiato mit Portwein im Glas	13.00 CHF
Kirchdorfer Kürbiscremesuppe mit Rahm, Kürbiskernen und Öl	11.50 CHF



Heimischer Fisch

Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli
mit Sauce Tartar,
Kräuterreis und Wintergemüse 37.00 CHF

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Randen-Weissweinsauce,
Salzkartoffeln und Rahmwirz 42.00 CHF

Vegetarisch

Vegetarische Capuns mit Bergkäse gratiniert,
sautierte Zuchtpilze und saisonales Gemüse 29.50 CHF

Pochiertes Ehrendinger Landei und
sautierte Zuchtpilze auf Kräuterrisotto
und Gemüse 29.50 CHF

Fleisch

Rindsfiletmedaillon (180g) mit Kräuterbutter,
Rotweinsauce, Polenta und Gemüsebouquet 52.00 CHF

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit Paprikagemüse und Reis 45.00 CHF

Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce,
Spätzli und geschmorten Kürbis 36.00 CHF

Siggenthaler Rehburger vom Sommerbock
mit Raclettekäse, Preiselbeeren, Speck,
Rotkabis und Süsskartoffelspalten 32.00 CHF



Klassiker

Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Wintergemüse	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

Kirchdorfer Kürbisvariation mit Rosenkohl
und sautierten Waldpilzen

19.50 CHF

Steinpilzcremesuppe mit Rahm
und hausgemachten Rehtrockenfleisch aus dem Siggenthal

15.00 CHF

Zweierlei vom heimischen Rind, geschmorte Backe
und rosa Rinds-Entrecôte mit Rotweinsauce,
Kräuterpolenta und Gemüsebouquet

52.00 CHF

Variation von Magenbrot, Meringue, Zwetschge und Zimt

15.00 CHF

Preis: 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

Marinierte Gemüsesalat und Blattsalat Teller
und Landei 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

Schweinssc 25.50 / 29.50 CHF



Fitness geht nicht
ins Studio, sondern
durch den Magen!



