

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet und Hirschsalsiz auf Kartoffel-Lauchsalat	19.—
Hausgemachte Rehterrine mit Pflaumen-Chutney und Kürbissalat	19.—
Kalbszüngli mit frischem Meerrettich auf grünem Linsensalat	17.—
Hirschrücken-Carpaccio mit Chabissalat und Apfelwürfel	24.—
Lauwarmer Eierschwämmli salat mit eingelegten roten Zwiebeln und Zucchini	21.—

SUPPEN

Geflügel-Kraftbrühe mit Pouletbrustwürfel und Aargauer Portwein	13.—
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Alp Greyzer	12.—
Maiscrèmesuppe und gebackenem Salbeiblatt	12.—

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Brotsalat mit Datterini Tomaten, Kräutern und Sbrinzflocken	18.—
Kürbissalat mit Trauben, Preiselbeeren und Baumnüssen	16.—
Grüner Linsensalat mit Johannisbeeren und Apfelbalsam	15.—

FITNESSTELLER

Gemischter Salat mit Pouletflügeli 23.-- mit Pouletspiessli 25.-- mit Pouletbrust	29.—
mit Riesencrevetten	29.—
mit Eglifiletknusperli	32.—

FISCHGERICHTE

Frutiger Zanderfilet gebraten auf Herbstgemüse-Ratatouille mit Apfelbalsam Venere Reis	42.— 49.—
Süswasser Pot au Feu mit Eglifilet, Forelle, Hecht und Flusskrebs Gemüse und Kartoffeln	46.—

FLEISCHGERICHTE

Aargauer Rehschnitzel auf Birnen, Tansschösslisauce handgeschabte Spätzli und Gemüse	42.—
Rehgeschnetzelttes mit Holunder und Waldpilzen, Bramata Polenta	39.—
Rehrückenmedaillons aus eigener Jagd mit Preiselbeeren Frische Pilze, Herbstgemüse und Spätzli	59.—
Wildschweinfiletmedaillons mit Speckzwetschgen, Calvadossauce Kürbis und Kartoffelstock	46.—
Muotathaler Kalbsteak mit frischen Eierschwämmli Hausgemachte Nudeln und Gemüsebouquet	52.—
Rindsfilettournedos mit Gemüsemosaique und Rotweinsauce	53.—

PASTA UND VEGETARISCH

Kürbisravioli mit Wirsingstreifen und schwarzem Trüffel	32.— 42.—
Hausgemachte Tagliolini mit frischen Eierschwämmli und Kräutern	29.— 39.—

Unsere Lieferanten oder Produzenten:

Fleisch:

Kneuss Guggeli, Mägenwil | Wernli Metzger, Birr
Metzgerei Heinzer, Muotathal | Traitafina, Lenzburg

Aargauer Wild:

aus den Revieren Chestenberg, Oberhof und Maiengrün

Fische:

Bio Fische vom Berghof, Dintikon | Salmo Fumica, Nussbaumen
Brüggli Forellen und Saibling, Sattel | Dyhrberg, Klus/Balsthal
Frische Paradies, Zürich | Bianchi Comestibles, Zufikon

Spezialitäten:

Dubno Delikatessen, Henschiken | Bianchi Comestibles, Zufikon

Freilandeier:

Geflügelfarm Meier, Aarburg/Ofringen

Brot:

Bäckerei Meier, Mägenwil | Spitzbueb, Dättwil

Käse:

Rolf Beeler, Nesselbach | Chäsegge, Baden

Gemüse, Früchte, Honig, Süssmost:

Jehle, Mellingen | Thomas Obrist, Dättwil

Herkunftsländer:

Fleisch: Schweiz, Rindfleisch: Schweiz / Irland

Fisch & Meeresfrüchte: Unsere MA geben Ihnen gerne Auskunft

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

GENUSS-MENU

Möchten Sie gerne mehrere Gerichte probieren?

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Menu ab 4 Gänge in Anlehnung an unsere Speisekarte oder mit herrlichen, tagesaktuellen Produkten zusammen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten mit.
