

## Businesslunch

---

Gebrautes Rehfilet  
vom Revier Chestenberg  
auf Chabissalat mit Preiselbeeren

---

Kürbiscrèmesuppe  
mit Alp Greyerzer

---

Kalbs Tafelspitz vom Muotathal  
im Ofen gebraten  
Frische Waldpilze  
Hausgemachte Nudeln

---

Rohmilchkäse von Rolf Beeler  
mit Feigenmostarda

oder

Beerensalat  
mit Sauerrahmglacé

---

Hauptgang Fr. 42.—

2 Gänge Fr. 54.—

3 Gänge Fr. 59.—

4 Gänge Fr. 65.—

Mägenwilerwasser  
servieren wir Ihnen auf Wunsch  
gerne in folgenden Grössen

2dl | 3dl | 5dl à Fr. 2.00 | 2.50 | 3.00

## Tagesteller

---

Zitronengrassuppe  
oder  
kleiner gemischter Salat

---

### Menu 1

Wildhacktätschli  
von der Aargauer Jagd  
mit Chabis-Tomatensalat  
Fr. 21.--

---

### Menu 2

Wolfsbarschfilet mit Kapern und Zitronen  
Safran-Kartoffelpüree  
Broccoli  
Fr. 25.--

---

### Menu 3

Lammgigot aus dem Ofen  
Rosmarinkartoffeln  
Peperonata  
Fr. 32.—

---

### Menu 4

Herbstpasta mit Parasol Pilzen  
Feigen und Kürbis  
Alp Greyerzer  
Fr. 25.—

---

### Tagesdessert

Lauwarme Zwetschgenwähe  
Mit  
Sauerrahmglacé  
Fr. 8.--

---

Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus  
der Region, aus Bio- oder nachhaltiger Produktion

Mägenwil, 13. September 2019  
Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

# Flaschenweine im Offenausschank

## Weiss

1 dl

Siggenthaler Blanc de Blancs 2017 Fr. 6.50  
Umbricht Weine

Chardonnay Goldwand 2017 Fr. 8.50  
Michael Wetzler, Ennetbaden

Yvorne Grand Cru 2018 Fr. 8.00  
Château Maison Blanche

Grüner Veltliner Hohenberg 2015 Fr. 7.50  
Josef Ehmoser  
Wagram, Österreich

## Rosé

Oeil de Perdrix de Neuchâtel 2018 Fr. 7.50  
Château d'Auvernier

## Rot

Siggenthaler Blauburgunder 2018 Fr. 7.00  
Pirmin Umbricht

Malanser Pinot Noir 2017 Fr. 8.50  
Scadenagut  
Wegelin Weine

Zweigelt Unplugged 2017 Fr. 8.50  
Hannes Reeh  
Burgenland, Österreich

Federico 2018 Fr. 8.00  
Sangiovese Superiore  
Weingut Pandolfa  
Romagna, Italien

Carmelo Roderer Crianza 2016 Fr. 11.00  
Bodegas Roderer  
Ribera del Duero, Spanien