

Businesslunch

Gebratenes 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

Kürbiscrèmesuppe mit knusprigem Speck
oder
kleiner gemischter Salat

Menu 1

Kalbsnierli geschnetzelt
Senf-Cognacsauce
Rösti
Fr. 21.--

Menu 2

Schweinshalsbraten
Kräuterjus
Kartoffelstampf und Kohlrabi
Fr. 25.--

Menu 3

Rehnüsschen-Geschnetzeltes
von der Aargauer Jagd
Wacholderrahmsauce
Hausgemachte Nudeln
Broccoli
Fr. 37.—

Menu 4

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

Tagesdessert

Panna Cotta mit frischen Himbeeren
Fr. 8.--

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

Mägenwil, 11. September 2019
Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

Flaschenweine im Offenausschank

Weiss

1 dl

Siggenthaler Blanc de Blancs 2017 Fr. 6.50
Umbricht Weine

Yvorne Grand Cru 2018 Fr. 8.00
Château Maison Blanche

Biancospino 2014 Fr. 8.00
Chardonnay / Pinot
Gialdi, Tessin

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

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