

## VORSPEISEN

---

<b>Terrine von geräuchtem Fruttiger Stör und Rauchlachs</b> auf feinem Fenchelsalat und Meerrettich-Sauerrahm	19.—
<b>Hummersalat</b> auf lauwarmen Karottenstreifen, Vodkasauce	34.—
<b>Hausgemachte Aargauer Rehterrine</b> mit Wirsing-Granatapfelsalat	18.—
<b>Tafelspitztranchen</b> mit Apfel-Chicoréesalat	19.—
<b>Rindsrücken-Carpaccio</b> mit Alp Sbrinz und Olivenöl	27.—

## SUPPEN

---

<b>Süsskartoffel-Chorizo-Suppe</b>	12.—
<b>Geflügel-Kraftbrühe</b> mit Pouletbrustwürfel und Aargauer Portwein	13.—
<b>Zitronengrassuppe</b> mit rotem Curryschaum	14.—

## SALATE

---

<b>Kopfsalat</b>	12.—
<b>Gemischter Salat</b>	14.—
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Freilandei	15.—
<b>Lauwarmer Chabis-Randensalat</b> mit frischem Meerrettich	14.—
<b>Kürbissalat</b> mit Trauben, Preiselbeeren und Baumnüssen	16.—

## FITNESSTELLER

---

Gemischter Salat mit <b>Pouletflügeli</b> 23.--   mit <b>Pouletspiessli</b> 25.--   mit <b>Pouletbrust</b>	29.—
mit <b>Riesencrevetten</b>	29.—
mit <b>Eglifiletknusperli</b>	32.—

## FISCHGERICHTE

---

<b>Grönland Kabeljaufilet</b> aus dem Dampf auf Blattspinat, Randenrisotto	45.—   52.—
<b>Königs-Garnele und Jakobsmuschel</b> auf asiatischem Gemüse Basmati Reis	49.—
<b>Felsenlangusten-Medaillons</b> auf Gemüsemosaique, Champagnersauce Kartoffeln	56.—

## FLEISCHGERICHTE

---

<b>Aargauer Rehschnitzel</b> mit Speckzwetschgen, Tannschösslisauce Wintergemüse und Kartoffelstock	42.—
<b>Spanisches Pata Negra Kotelett</b> mit Bratapfelcrème Cicorino rosso und Lauch-Risotto	43.—
<b>Muotathaler Kalbsteak</b> mit frischen Pilzen Hausgemachte Nudeln und Gemüsebouquet	52.—
<b>Rindsfilettournedos</b> mit Wintergemüse, Gratin und Rotweinsauce zusätzlich mit Gänselebertranche (F)	56.— + Fr. 9.—

## PASTA UND VEGETARISCH

---

<b>Caramelle Quarkpasta</b> mit Barba di Frate und Périgord Trüffel (1 gr   2 gr) Zusätzlicher Trüffel Fr. 5.00 / Gramm	32.—   42.—
<b>Hausgemachte Tagliolini</b> mit frischen Pilzen 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:**

Rauchlachs: 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/Oftringen

### **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.

---