

## Businesslunch

---

Feine Kalbsfilettranchen  
mit Bärlauch-Tomatenvinaigrette  
Chabissalat

---

Rüebli-Kokossuppe  
mit Curryschaum

---

Steinbuttfilet gebraten  
auf Mönchsbart  
Beurre Blanc  
Speckkartoffeln

---

Rohmilchkäse von Rolf Beeler  
mit Feigenmostarda

oder

Apfeljalousie  
mit Vanilleglacé

---

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

---

Bärlauchcrèmesuppe  
oder  
kleiner gemischter Salat

---

### Menu 1

Käse-Speckkuchen mit Lauch  
lauwarmer Chabissalat  
Fr. 22.--

---

### Menu 2

Schweizer Zanderfilet gebraten  
Tomaten-Olivenvinaigrette  
Romanesco  
Zitronenrisotto  
Fr. 25.--

---

### Menu 3

Elsässer Hirschschnitzel  
Preiselbeersauce  
Bratkartoffeln  
Gemüsebouquet  
Fr. 37.--

---

### Menu 4

Quinoa Pfanne mit Bärlauch,  
Pilzen und Mönchsbart  
Fr. 25.--

---

### Tagesdessert

Gebrannte Crème mit Bretzeli  
Fr. 8.--

---

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

Mägenwil, 13. März 2020  
Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

# Flaschenweine im Offenausschank

<b>Weiss</b>	1 dl
Siggenthaler Blanc de Blancs 2018 Umbricht Weine	Fr. 6.50
Epesses Terre à Boire 2018 Louis Bovard	Fr. 7.50
Chardonnay Battista 2018 Weingut Pandolfa Emilia Romagna, Italien	Fr. 7.00
G de Château Guiraud 2018 Sauvignon Blanc, Sémillon Biowein, Bordeaux, Frankreich	Fr. 8.50

---

## **Rosé**

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

---

## **Rot**

Siggenthaler Blauburgunder 2018 Pirmin Umbricht	Fr. 7.00
Roncaia Riserva 2016 Merlot Vinattieri Ticinesi	Fr. 8.00
Hebo 2016 Cab. Sauvignon, Merlot, Sangiovese Weingut Petra Toscana, Italien	Fr. 8.50
Château Soleil 2014 St. Emilion, Bordeaux Frankreich	Fr. 10.00
Valserrano Crianza 2015 Tempranillo, Mazuelo Rioja, Spanien	Fr. 8.50