

VORSPEISEN

Bretonische Moules im Weissweinsud mit Gemüsestreifen	21.—
Geräuchte Entenbrust (F) mit Selleriestreifen und Apfelscheiben	21.—
Frischlings Rohschinken auf herbstlichem Blattsalat	19.—
Hausgemachte Wildterriner mit Preiselbeer Chutney und Kürbissalat	21.—
Lauwarmer Eierschwämmisalat mit roten Zwiebeln und blauen Kartoffeln	23.—
Salat von grünen Linsen, Wirsing und Bündner Hirschsalsiz	19.—

SUPPEN

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Alp Greyerzer	13.—
Steinpilzcrèmesuppe mit Thymian	14.—

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Kürbissalat mit Trauben, Preiselbeeren und Baumnüssen	16.—
Grüner Linsensalat mit Johannisbeeren und Apfelbalsam	15.—

FITNESSTELLER

Gemischter Salat mit Pouletflügeli 24.— mit Pouletspiessli 26.— mit Pouletbrust	29.—
mit Riesencrevetten	32.—
mit Eglifiletknusperli	32.—

FISCHGERICHT

Neuenburgersee Zanderfilet gebraten auf Grünkohl-Risotto mit frischem Meerrettich	42.— 49.—
Bretonische Moules im Weissweinsud mit Gemüsestreifen Pommes Frites	32.—

FLEISCHGERICHTE

Aargauer Rehschnitzel auf Quitten, Tannschösslisauc handgeschabte Spätzli und Gemüse	43.—
Rehrückenmedaillons aus eigener Jagd mit Preiselbeeren Frische Eierschwämmli, Herbstgemüse und Spätzli	62.—
Wildschweinfiletmedaillons mit Speckzwetschgen, Calvadosauce Kürbis und Kartoffelstock	48.—
Rindsfilettournedos mit Rosmarin- und Chilibutter Gemüsemosaique und Bratkartoffeln	56.—

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliolini mit frischen Eierschwämmli und Kräutern Als Vorspeise	39.— 29.—
Spätzlipfanne mit Kastanien, Kürbis und weiteren herbstlichen Aromen	36.—

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/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 / Argentinien

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.