

VORSPEISEN

Hausgemachter Graved Lachs auf Randen-Rettichcarpaccio Honig-Estragonemulsion	25.—
Wasserbüffel Tartar mit gebackenen Kapern und Gemüsekranz	28.— 38.—
Wachtelbrust (F) auf Kürbissalat mit Johannisbeeren, Kürbisvinaigrette	26.—
Terrinen Duo von Aargauer Reh und Entenleber mit Zwetschgen Apfel-Selleriesalat	26.—
Hirschrückencarpaccio (A) auf lauwarmem Linsensalat, Preiselbeer Chutney	25.—

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit frischem Hummer , Thymian-Blätterteigstange	26.—
Kürbiscrèmesuppe mit Belper Knolle	13.—

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Bunter Tomatensalat mit den Besten der Saison und Schweizer Büffelmozzarella	18.—
Cicorino Rosso Salat mit Fenchelstreifen und Artischocke, Zitronenvinaigrette	18.—

FITNESSTELLER

Gemischter Salat mit Pouletflügeli	25.— mit Pouletspiessli	26.— mit Pouletbrust	29.—
mit Riesencrevetten			32.—
mit Eglifiletknusperli			32.—

HAUPTGERICHTE

Schweizer Zanderfilet gebraten mit Zitronen-Gnocchi und buntem Blumenkohl Champager Beurre Blanc	43.—
Aargauer Rehschnitzel mit Apfelschnitzen , Wacholder-Ginsauce Handgeschabte Spätzli und Kürbisgemüse	43.—
Rehrückenmedaillons aus eigener Jagd mit Preiselbeeren, Wildsauce Frische Eierschwämmli, Herbstgemüse und Spätzli	63.—
Muotathaler Alpschweinrücken glasiert mit Honig und Kakao Spinatpizokel und Patisson	47.—
Rindsfilet-Tournedos mit Rosmarinbutter Provenzalische Zucchetti und hausgemachte Tagliolini + mit frischen Eierschwämmli	56.— + 6.—
Crêpes gefüllt mit Steinpilzen, Lauch und Brie de Meaux Champagnersauce, bunter Mangold	36.—

MÄGENWILER GÜGGELI

Zum Znüni, Zabig, für d'Aperorundi oder eifach so

Güggeliflügeli gebacken:	5 Stück / 9.—	9 Stück / 15.—
Güggelifilet am Holzspiess:	5 Stück / 14.—	9 Stück / 22.—

Dip nach Wahl: Sweet-Chili, Senfmayo, Mex-Ranchero, Satay

Kneuss Renner

das legendäre Mistchratzerli 500gr Rosmarin-, Limonen-, Chili- oder Chnoblilbutter	31.—
--	------

Güggeli-Karussel

mit Pouletbrust, Spiessli, Schenkelsteakli, Flügeli und vier Saucen	31.—
---	------

Beilagen:

Bratkartoffeln, Pommes Frites	6.—
Hausgemachte Nudeln	7.—
Saisongemüse	9.—

Unsere Lieferanten oder Produzenten:

Fleisch:

Kneuss Guggeli, Mägenwil | Wernli Metzg, Birr
Metzgerei Heinzer, Muotathal | Traitafina, Lenzburg

Aargauer Wild:

aus den Revieren Chestenberg, Oberhof und Maiengrün

Fische:

Rauchlachs: Salmo Fumica, Nussbaumen
Dyhrberg, Klus/Balsthal
Frische Paradies, Zürich | Bianchi Comestibles, Zufikon

Spezialitäten:

Dubno Delikatessen, Henschiken | Bianchi Comestibles, Zufikon

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.