

VORSPEISEN

Irische Felsen-Austern auf Eis mit Zitrone	4.— Stück
Hausgemachter Graved Lachs auf Randen-Rettichcarpaccio Honig-Estragonemulsion	25.—
Terrinen Duo von Aargauer Reh und Entenleber mit Pflaumen Selleriesalat	26.—
Hausgemachte Gänseleberterriner (F) mit Brioche und Apfelkompott	32.—
Hirschrückencarpaccio (A) auf Apfel-Chicoréesalat, Preiselbeer Chutney	25.—
Geräuchte Entenbrust (F) auf Frisée-Kürbissalat mit Kernen-Vinaigrette	24.—

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit frischem Hummer, Thymian-Blätterteigstange	26.—
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl	13.—

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Freiland Nüsslisalat mit gehacktem Aargauer Freilandeier zusätzlich mit gehobeltem Périgord Trüffel 3gr	17.— + 9.—
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 auf Schwarzwurzelrisotto und buntem Blumenkohl, Champager Beurre Blanc	42.— 49.—
Vegetarische Variante ohne Zander:	37.—
Aargauer Rehschnitzel mit Apfelschnitzen , Wacholder-Ginsauce Handgeschabte Spätzli und Kürbisgemüse	43.—
Alpenlammrücken aus dem Ofen mit Portweinschalotten Grüne Böhnchen, Rotkohl-Kartoffelpüree	49.—
Rindsfilet-Tournedos	59.—
Schwarzer Trüffelrisotto und buntes Wurzelgemüse zusätzlich mit Entenlebertranche (F)	+ 9.—
Muotathaler Kalbsteak mit hausgemachten Nudeln und Gemüsebouquet zusätzlich mit weissem Trüffel pro Gramm	52.— + 9.—

MÄGENWILER GÜGGELI

Zum Znüni, Zabig, für d'Aperorundi oder einfach 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	31.—
Rosmarin-, Limonen-, Chili- oder Chnoblilbutter	

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.