

VORSPEISEN

Hausgemachter Graved Lachs auf gerösteter Blutorange und Friséesalat Honig-Estragonemulsion	25.—
Terrinen Duo von Aargauer Reh und Entenleber mit Pflaumen Selleriesalat	26.—
Hirschrückencarpaccio (A) auf Apfel-Chicoréesalat, Preiselbeer Chutney	25.—
Lauwarme Kalbszünglistreifen auf Lauch-Kartoffelsalat Apfel-Meerrettichvinaigrette	21.—

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl	13.—
---	------

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat (gemischte Blattsalate mit feinen, rohen Gemüsestreifen)	14.—
Lauwarmer Chabis-Randensalat mit frischem Meerrettich	14.—
Freiland Nüsslisalat mit gehacktem Aargauer Freilande zusätzlich mit knusprigem Speck	17.— 19.—

FITNESSTELLER

Gemischte Blattsalate mit feinen, rohen Gemüsestreifen mit Pouletflügeli 25.— mit Pouletspiessli 26.— mit Pouletbrust	29.—
mit Riesencrevetten	32.—
mit Eglifiletknusperli	32.—

HAUPTGERICHTE

Winter Kabeljau „Skrei“ gebraten auf Chorizo-Wirsing und blauen Kartoffeln Safran Beurre Blanc	42.— 47.—
Aargauer Rehschnitzel mit Apfelschnitzen , Wacholder-Ginsauce Handgeschabte Spätzli und Kürbisgemüse	43.—
Muotathaler Kalbsteak mit hausgemachten Nudeln und Gemüsebouquet	52.—
Kräuterseitling Tempura auf Gemüse-Stroganoff mit Jalapeño Chili	37.—
Randenrisotto mit gerösteten Haselnüssen und buntem Blumenkohl	34.—

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		

Bombay Güggeli geschmort mit höllischscharfer Sauce, Reis	35.—
--	------

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, Reis	6.—
Hausgemachte Nudeln	7.—
Saisongemüse	9.—

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
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.