

VORSPEISEN

Hausgemachter Graved Saibling mit Mönchsbart-Rhabarbersalat Honig-Bärlauchemulsion	25.—
Terrinen Duo von Aargauer Reh und Entenleber auf grünem Apfel und Selleriesalat	26.—
Frühlingsblattsalat mit grünen Spargeln , Radieschen und feinem Lardo	21.—

SUPPEN

Bärlauchsuppe mit Brotchip	13.—
Spargelessenz mit Kerbel und Pouletfilet	15.—

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Spargel-Morchelsalat mit roten Zwiebeln und Brunnenkresse	24.—

FITNESSTELLER

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

VEGETARISCH

Frühlings-Tagliolini mit grünen und weissen Spargeln, Erbsen und Radieschen	35.—
Hausgemachte Tagliolini mit frischen Morcheln an Rahmsauce Als Vorspeise	45.— 32.—

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet gebraten auf Barba di Frate / Mönchsbart Bunte Kartoffeln, Champagnersauce	44.— 48.—
Alpenlammrücken im Ofen gebraten an Thymiansauce Neue Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	45.— 49.—
Muotathaler Kalbssteak an Rotweinjus Hausgemachte Nudeln und Gemüsebouquet Zusätzlich mit frischen Morcheln an Rahmsauce	52.— + 7.—
Irishes Black Angus Rindsfilet auf grünen Spargeln, Bärlauchrisotto	56.—

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	36.—
--	------

Kneuss Renner

das legendäre Mistchratzerli 500gr Rosmarin-, Limonen-, Chili- oder Chnoblilbutter	32.—
--	------

Güggeli-Karussel

mit Pouletbrust, Spiessli, Schenkelsteakli, Flügeli und vier Saucen	32.—
---	------

Beilagen:

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis	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.