

## VORSPEISEN

---

<b>Pulposalat</b> mit Fenchelstreifen, Kalamata Oliven, gebratener Wassermelone Zitronenvinaigrette	25.—
<b>Saibling-Ceviche</b> auf marinierten Ochsenherz Tomaten	26.—
<b>Eierschwämmli</b> salat mit Salicorn, Pumpernickel und Kerbelemulsion	23.—
<b>Rindstartar</b> auf wildem Portulak mit gebeiztem Eigelb	28.—   38.—
<b>Melonen-Dreierlei</b> mit frischer Zitronenverbene	16.—
Zusätzlich mit Tessiner Rohschinken	+ 7.—

## SUPPEN

---

<b>Kalte Tomaten-Ananassuppe mit Mozzarella Espuma</b>	15.—
<b>Hummerschaumsuppe mit frischem Hummer</b> und geröstetem Brot	26.—

## SALATE

---

<b>Kopfsalat</b>	12.—
<b>Gemischter Salat</b>	14.—
<b>Bunter Zucchini</b> salat mit Amalfi Zitrone und Basilikum	16.—

## FITNESSTELLER

---

Gemischte Blattsalate mit feinen, rohen Gemüsestreifen mit <b>Pouletflügeli</b> 25.—   mit <b>Pouletspiessli</b> 26.—   mit <b>Pouletbrust</b>   oder mit <b>Riesencrevetten</b>   oder mit <b>Eglifiletknusperli</b>	32.—
---	------

## VEGETARISCH

---

<b>Meerböhnchen-Risotto</b> mit Amalfi Zitronen, Basilikum und Burrata	36.—
--	------

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Steinbuttfilet</b> auf Datterini Tomatenragout mit Oliven und Basilikum Kräuter-Gnocchi	47.—   52.—
<b>Tagliata vom Schweizer Entrecôte</b> mit Chimichurri Sauce Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm + mit frischen Eierschwämmli	46.— + 6.—
<b>Aargauer Rehburger von der Sommerjagd</b> im Brioche-Bun mit Preiselbeer Mayonnaise, eingelegte rote Zwiebeln, Ruccola, Taleggio und Speck	35.—
<b>Muotathaler Kalbsrücken Paillard</b> mit Limonenbutter Grillgemüse und Kartoffel-Kresseküchlein	49.—
<b>Pouletbrust-Saltimbocca (F)</b> mit Parmaschinken und Salbei Safranrisotto und gebratenem Baby Lattich	42.—
<b>Rindsfilet-Tournedos</b> an Rotweinsauce Provenzalische Zucchetti und hausgemachte Tagliolini zusätzlich mit Entenlebertranche (F)	56.— + 11.—

## 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		

---

<b>Bombay Guggeli</b> geschmort mit höllischscharfer Sauce, Reis	37.—
--	------

---

### Kneuss Renner

<b>das legendäre Mistchraterli 500gr</b> Rosmarin-, Limonen-, Chili- oder Chnoblilbutter	33.—
---	------

### 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.