

VORSPEISEN

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

SUPPEN

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

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Bunter Zucchini-salat mit Amalfi Zitrone und Basilikum	16.—

FITNESSTELLER

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

VEGETARISCH

Meerböhnchen-Risotto mit Amalfi Zitronen, Basilikum und Burrata	36.—
------------------------------------------------------------------------	------

HAUPTGERICHTE

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

Kneuss Renner

das legendäre Mistchratzerli 500gr 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.