

VORSPEISEN

Bunter Kartoffel-Randensalat mit graved Saibling Estragonemulsion und Pfeffervinaigrette	25.—
Hausgemachte Rehterrine auf Kürbissalat mit eingelegten Aprikosen	23.—
Hirschartar (A) mit Kastanien und Freiämter Wachtelei, Senfcrème, Brioche	28.—
Entenlebermousse (F) auf Knusperboden mit Cranberry Gel und Pistazien	27.—
Eierschwämmli salat auf Randencarpaccio mit roten Zwiebeln und Rettich Kürbiskernemulsion	23.—

SUPPEN

Tobinambur-Cappuccino mit getrüffeltem Milchschaum	15.—
Kürbiscrèmesuppe mit Kokos-Curryschaum	13.—

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Grüner Linsensalat mit Johannisbeeren, Wildschwein Trockenfleisch, Apfelbalsam	17.—

FITNESSTELLER

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliolini mit frischen Eierschwämmli und Kräutern Als Vorspeise	39.— 29.—
Feigen-Peccorino Ravioli in Salbeibutter mit Wirsingstreifen und frischen Feigen	34.—

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Alpen Zanderfilet an Apfel-Safran Beurre Blanc Rahm-Sauerkraut und kleine Speckknödel	43.— 49.—
Aargauer Rehschnitzel auf geschmorten Nektarinen, Tannschössli-Sauce Handgeschabte Spätzli und Herbstgemüse	36.— 44.—
Rehrückenmedaillons aus eigener Jagd mit Preiselbeeren, Wildsauce Frische Steinpilze, Herbstgemüse und Spätzli	64.—
Rindsfilet mit Kürbiskernkruste an Rotweinsauce Steinpilzrisotto und Herbstgemüse	56.—
Muotathaler Kalbsteak mit frischen Eierschwämmli Hausgemachte Nudeln und Gemüsebouquet	54.—
Pouletbrust Winzer Art mit Speck und Trauben, Randen-Kartoffelstock	39.—

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, Curry-Mangomayo

Kneuss Renner

das legendäre Mistchratzerli 500gr	33.—
Rosmarin-, Limonen-, Chili- oder Chnoblilbutter	

Güggeli-Karussel

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

Beilagen:

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis	6.—
Hausgemachte Nudeln	8.—
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, Mellingen | 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.