

## Flaschenweine im Offenausschank

### Weiss

1 dl

Siggenthaler Blanc de Blanc 2021  
Pirmin Umbricht Fr. 7.00

Pinot Gris "Kloster Sion" 2021  
Weingut zum Sternen  
Würenlingen Fr. 9.00

Epresses Terre à Boire 2020  
Louis Bovard Fr. 9.00

Roero Arneis 2020  
Vietti  
Piemont, Italien Fr. 8.00

---

### Rosé

Whispering Angel 2021  
Château d'Esclans  
Provence, Südfrankreich Fr. 9.00

---

### Rot

Siggenthaler Fluh 2021  
Blauburgunder  
Pirmin Umbricht Fr. 7.50

Malanser Scadenagut 2020  
ausgebaut im 500lt Holzfass  
Wegelin Weine Fr. 10.00

Optimius Goldwand 2016  
Garanoir-Malbec  
Michael Wetzler, Ennetbaden Fr. 9.00

Barbera d'Asti Litina 2017  
Cascina Castlèt  
Piemont, Italien Fr. 9.00

Château Lamolière 2018  
80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
Fam. Léon (ehem. Önologe Mouton Rothschild)  
Fronsac, Bordeaux Fr. 10.00

## Tagesteller

---

Rüebli-Ingwersuppe  
oder  
Kleiner gemischter Salat

---

### Menu 1

Halbes Mägenwiler Mistchratzerli  
Chilibutter  
Pommes Frites und Herbstgemüse  
Fr. 26.—

---

### Menu 2

Gebratenes Eglifilet  
Gemüsevinaigrette  
Randenrisotto und Pastinaken  
Fr. 29.—

---

### Menu 3

Frische Aargauer Rehleberli  
mit Schalotten, Kräutern und Apfelschnitze  
Bratkartoffeln  
Fr. 38.—

---

### Vegi

Vegetarische Penne Bolognese mit  
Sonnenblumenkernen und Gemüse  
Oliven, Kapern und Parmesan  
Fr. 26.—

### Hausgemachter Rehpfeffer

mit Trauben und Speck  
Handgeschabte Spätzli Fr. 38.—

### Tagesdessert

Apfel-Joghurtmousse  
Fr. 9.—

---

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus der  
Region, aus Bio- oder nachhaltiger Produktion