

VORSPEISEN

Gilardeau Austern auf Eis mit Zitrone	6.— Stück
Frischlachs Carpaccio mit süss-saurem Randensalat und Blinis Honig-Dillsauce	25.—
Hausgemachte Rehterrine auf Kürbissalat mit eingelegten Aprikosen	23.—
Hirschartar (A) mit Kastanien und Freiämter Wachtelei, Senfcrème, Brioche	28.—
Hausgemachte Gänseleberterrine (F) mit Brioche und Apfelkompott	32.—

SUPPEN

Hummerschaumsuppe mit frischem Hummer und Passionsfrucht	26.—
Kürbiscrèmesuppe mit Kokos-Curryschaum	13.—

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Nüsslisalat mit gehacktem Aargauer Freilandei	17.—
Grüner Linsensalat mit Johannisbeeren, Wildschwein Trockenfleisch , Apfelbalsam	17.—
Cicorino Rosso Salat mit Fenchelstreifen und Carciofini, Zitronenvinaigrette	19.—

FITNESSTELLER

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

VEGETARISCH

Feigen-Peccorino Ravioli in Salbeibutter mit Wirsingstreifen und frischen Feigen	35.—
---	------

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schweizer Zanderfilet an Karotten Beurre Blanc Schwarzwurzel-Risotto als Zander-Hummer Kombination	43.— 49.— 59.—
Aargauer Rehschnitzel mit Quittenschnitzen, Tannschössli-Sauce Handgeschabte Spätzli und Herbstgemüse	36.— 44.—
Rehrückenmedaillons aus eigener Jagd mit Preiselbeeren, Wildsauce Kräuterseitling Pilze, Herbstgemüse und Spätzli	64.—
Muotathaler Alpenlammrücken im Lebkuchenmantel , Spitzkohl und Arancini	52.—
Rindsfilet mit schwarzem Trüffel Rotweinsauce Risotto und buntes Wurzelgemüse zusätzlich mit Entenlebertranche (F)	57.— + 12.—
Muotathaler Kalbsteak mit Kräuterseitlingen Hausgemachte Nudeln und Gemüsebouquet	54.—

MÄGENWILER GÜGGELI

Zum Znüni, Zabig, für d'Aperorundi oder eifach so

Güggeliflügeli gebacken:	5 Stück / 12.50	zusätzlich pro Stück + Fr. 2.50
Güggelifilet am Holzspiess:	5 Stück / 17.50	zusätzlich pro Stück + Fr. 3.50

Dip nach Wahl: Sweet-Chili, Senfmayo, Mex-Ranchero, Curry-Mangomayo

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, Reis	6.—
Pommes Frites	7.—
Hausgemachte Nudeln	8.—
Saisongemüse	9.—

Unsere Lieferanten oder Produzenten:

Fleisch:

Kneuss Guggeli, Mägenwil | Wernli Metzger, 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

Crevetten: Schweiz, Vietnam / Hummer: Canada / Lachs: Norwegen

Süsswasserfische: Schweiz

Meerfische deklariert in der Speisekarte und unsere MA geben Ihnen gerne Auskunft

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.