

VORSPEISEN

Frischlachs Carpaccio mit süss-saurem Randensalat und Blinis Honig-Dillsauce	25.—
Lauwarme Kalbszünglitranchen mit Senfvinaigrette	18.—
Terrinen Duo mit Gänseleber- (F) und Rehterrine auf Kürbissalat mit Preiselbeeren	29.—
Rindsrücken-Carpaccio mit Pinienkernen, Chili-Limetten Emulsion	28.—

SUPPEN

Randensuppe mit Sauerrahm und Pistazien	13.—
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel	17.—

SALATE

Kopfsalat	12.—
Gemischter Salat	14.—
Lauwarmer Chabis-Randensalat mit frischem Meerrettich	15.—
Nüsslisalat mit gehacktem Aargauer Freilandei	17.—
Grüner Linsensalat mit Johannisbeeren und Bresaula, Apfelbalsam	17.—

FITNESSTELLER

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

VEGETARISCH / VEGAN

Zitronen- Thymianravioli (Vegan) auf Winterblattspinat, Kürbiskernvinaigrette	36.—
Im Ofen gebackene Aubergine auf buntem Tomaten-Olivenragout Hausgemachte Falafel mit Joghurt-Dip und Granatapfelkerne	36.—

HAUPTGERICHTE

Grönland Kabeljaufilet Skrei aus dem Dampf auf Blattspinat und Randenrisotto	45.— 52.—
Rinds-Schmorbraten / Brasato an Barolosauce, Balsamico-Schalotten, Steinpilz-Polenta und bunte Karotten	42.—
Muotathaler Alpenlammrücken auf Dörrbohnen mit Birnen, Blaue Kartoffeln	54.—
Rindsfiletwürfel mit jungen Kräuterseitling Pilzen Rotweinsauce mit Bergpfeffer, Kartoffelpüree und Kohlröschen	57.—
Rindsfilettournedos mit Rosmarin- und Chilibutter Gemüsebouquet und Risotto	59.—
Pouletbruststreifen aus dem Wok mit Gemüse, rote Thai Currysauce Basmati Reis	39.—

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	33.—
Rosmarin-, Limonen-, Chili- oder Chnoblilbutter	

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 / Jakobsmuschel: Irland

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.