

VORSPEISEN

Frischlachsstreifen mit süss-saurem Randensalat und Blinis, Honig-Dillsauce	25.—
Scampi auf grünem Spargelcarpaccio, Curry-Zitronenemulsion und Passionsfrucht	29.—
Lauwarme Kalbszünglitranchen mit Senfvinaigrette	18.—
Geräuchte Entenbrust (F) mit Chicoree-Orangensalat	21.—
Rindstartar mit Frühlingskräutern und Radieschen, Bärlauchbutter , Brioche	27.—

SUPPEN

Mandelsuppe mit Safranschaum	14.—
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel (ohne Muschel = vegan)	17.—

SALATE

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

Spargelravioli mit Erbsen und Radieschen an Champagner-Kerbelsauce	36.—
Im Ofen gebackene Aubergine auf buntem Tomaten-Olivenragout Hausgemachte Falafel mit Joghurt-Dip und Granatapfelkerne (ohne Dip = Vegan)	36.—

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschilet auf der Haut gebraten, Tomaten-Thymianvinaigrette Safran-Chorizo-Risotto und grüne Bohnen	43.— 49.—
Rinds-Schmorbraten / Brasato an Barolosauce, Balsamico-Schalotten, Bärlauch-Kartoffelstock und grüne Spargeln	42.—
Muotathaler Alpenlammrücken an Thymianjus, farbige Bratkartoffeln und Kefen	54.—
Rindsfiletwürfel – Stroganoff an Paprika-Sauerrahmsauce Handgeschabte Spätzli und Gemüse	49.— 57.—
Kalbssteak mit italienischem Grünspargel, hausgemachte Tagliolini Sauce Hollandaise	54.—
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-Karussell

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 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

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

Scampi: Südafrika / 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.