

## VORSPEISEN

---

<b>Lachstartar</b> mariniert mit Sesam und Zitronengras auf Avocado mit Passionsfrucht	24.—
<b>Gebratene Jakobsmuschel</b> auf Spargelcarpaccio, Basilikumemulsion	28.—
<b>Rindstartar</b> mit Frühlingskräutern und Radieschen, Bärlauchbutter , Brioche	27.—
<b>Geräuchte Entenbrust (F) mit grünen Spargelsalat</b> , Frisée und Kräutervinaigrette	25.—

## SUPPEN

---

<b>Spargelcrèmesuppe</b> mit weissen Badischen Spargeln	15.—
<b>Frühlingskräuter-Cappuccino</b> mit Safranschaum und Crevetten	16.—

## SALATE

---

<b>Kopfsalat</b>	12.—
<b>Gemischter Salat</b>	14.—
<b>Cicorino Rosso Salat</b> mit Fenchelstreifen und Artischocke, Zitronenvinaigrette	18.—

## FITNESSTELLER

---

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

## VEGETARISCH / VEGAN

---

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

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Saiblingfilet</b> auf der Haut gebraten, Tomaten-Thymianvinaigrette Safran-Chorizo-Risotto und grüne Bohnen	43.—   49.—
<b>Muotathaler Alpenlammrücken</b> an Thymianjus, farbige Bratkartoffeln und Kefen	54.—
<b>Rindsfiletwürfel – Stroganoff</b> an Paprika-Sauerrahmsauce Handgeschabte Spätzli und Gemüse	49.—   57.—
<b>Kalbssteak</b> mit italienischem Grünspargel, hausgemachte Tagliolini Sauce Hollandaise	54.—
<b>Rindsfilet-Tournedos</b> an Rotweinsauce Provenzalische Zucchetti und hausgemachte Tagliolini	59.—

## MÄGENWILER GÜGGELI

---

### Zum Znüni, Zabig, für d'Aperorundi oder einfach 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

<b>das legendäre Mistchraterli 500gr</b> 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 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.