

Cordon Bleu`s

Chummerbuebe-Stompe Cordonbleu

mit Speck | Zwiebeln | Knoblauch

Der Käse aus dem Napf und die gerollte Form geben dem Cordon Bleu ein urchiges Auftreten

36.-

Jäger Cordonbleu

mit Pilzen und Kräutern

Nierstück vom Schwein CH | Hauskäsemischung | Buureschinken

36.-

Schwinger Cordonbleu

wir gratulieren zum 100-jährigem Jubiläum

1.- geht an den Schwingclub Freiamt | Schweizer Fleisch | Greyerzer Käse | Buureschinken

38.-

Poulet Cordonbleu

mit Truthahnschinken | SprötzeHüsler Käse

Käse vom Lindenhof Benzenschwil | Schinken vom Steiggi Hof Beinwil Freiamt

34.-

Huwyler Original Cordonbleu

die Form machts aus

Nierstück,CH | Schinken | Greyerzer | Raclettekäse

36.-

Salate



CHF

Haussalatschüssel mit Feigensenfdressing

Mit frischen Zutaten vom Markt Nüssen und Kernen

12.50

Blattsalat

Dressings: French | Balsamico | Feigensenf

09.50

Vorspeise

Rindstatar mild | mittel | scharf | extra scharf

Rind CH | rote Zwiebel | Essiggurken | Kapern | Toastbrot | Butter

18.50

Tomaten-Melone-Mozzarellasalat

Basilikum | rote Zwiebel | Olivenöl | Aceto Balsamico | Fleur de Sel | Pfeffer

14.50

Suppen

Tagessuppe gerne gibt der Service Auskunft

09.50

Karotten-Ingwercremesuppe

09.50

Rindsbouillon mit Flädli



09.50

Spezialitäten

regionale & persönliche Kreationen

		CHF
Schwinger Cordon Bleu mit Greyerzer und Buureschinken CH Fleisch 100 Jähriges Jubiläum, jeweils 1.- geht an den Schwingclub Freiamt		38.-
Schweinschhohrückensteak mit Kräuterbutter 200 g CH Fleisch Dieser Schnitt ist selten, und kann mal ausgehen Beilage zur Auswahl		32.-
Wolfsbarschfilet gebraten mit Kräuterbutter Der Fisch wird auf der Hautseite knusprig gebraten Beilage zur Auswahl		36.-
 Wasserbüffelvoessen vom Villiger Brunnenhof in Sins Die Familie züchtet Bio Wasserbüffel und vermarktet das Tier auf eine eindrucksvolle Weise		32.-
Kalbsgeschnetzeltes ZH Art mit Champignons CH Fleisch klassisch zubereitet		36.-
 Poulet Geschnetzeltes mit Pommerysensauc Freiämter Geflügel Die Sauce zum Poulet macht das Gericht aus		28.-
Rindswürfel Hausart mit Café de Paris -Rahmsauce CH Fleisch Bohnen Frühlingszwiebeln wenig Chili		36.-
Stock-Fisch Freiämter Art mit Bölleschweizi Kabeljau brauner Butter Jungzwiebeln Beilage zur Wahl		36.50
Kutteln mit Tomatensauce und wenig Kümmel CH Innereien Sie wir weichgekocht und mit einer Beilage nach Wahl serviert		26.-

Vegetarisch

 Mühlauer Grüngemüse-Risotto mit Mozzarellasticks Der Reis wir in Mühlau Freiamt von der Familie Suter Angepflanzt und geerntet		26.-
 Dinkel-Pasta Cinque Pi Mit Cipolotti und Onion Rings Rahm Tomatensauce Parmesan Peterli Pfeffer Nudeln, Familie Huber in Bettwil		25.-

Huwyler`s Bestseller

Diese Gerichte bleiben das ganze Jahr auf der Karte

	CHF
Schweins Cordon Bleu 300g Huwyler-Original Nierstück CH Hinterschinken Greyerzer Raclettekäse	36.-
Panierte Schweinsschnitzel Nierstück CH Ruchbrot Paniermehl	28.-
Schweins Rahmschnitzel Nierstück CH Rahmsauce Cognac	29.-
Kalbsleber geschnetzelt in Butter gebraten Leber CH Rote Zwiebeln Knoblauch Fleischgewürz	36.-
Entrecôte CH mit Pfefferrahmsauce oder Café de Paris Butter 200g Rindfleisch hausgemachte Café de Paris Butter	44.-
Hamburger mit Sesam Classic Bun 200g reines Rindfleisch CH mit Hauscocktailsauce Burger Garnitur	28.-
Rindstatar mild mittel scharf extra scharf Rind CH mit roten Zwiebeln Essiggurken Kapern Toastbrot Butter Cognac	29.50
Riesenkrevetten Provenzale Crevette VT Tomate Cicolotti Kräuter Olivenöl	36.-
Zanderknusperli mit Tartarsauce Zander DE Tartar Sauce hausgemacht	28.-

Zu den Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl
und Mischgemüse in die Mitte zum teilen
sehr gerne dürfen sie nachbestellen

Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Krokette | Haussalat

Red Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis Wahlweise mit... Poulet CH 28.- Riesenkrevetten VT 29.50	24.-
Haussalat mit Feigensenfdressing als Hauptgang Wahlweise mit... Poulet CH 25.- Riesenkrevetten VT 27.- Mozzarella Sticks 25.-	21.-

Regionalität

Ist uns wichtig



Alle Gerichte die vorwiegend Aargauer Produkte enthalten sind mit dem Logo «Aargau isch fein» versehen.

Regionale Produkte schätze ich sehr, aus diesem Grund machen wir jedes Jahr bei der Gutschein Aktion von Agrisano und dem aargauischen Bauernverband mit.

Damit möchte man die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten in der Aargauer Gastronomie fördern. Die Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und landwirtschaftlichen Produzenten sowie Verarbeitern wird gestärkt. Deshalb beziehen wir Weine, Destillate, Teigwaren, Milchprodukte, verarbeitetes Getreide, Gemüse, Kartoffeln, Eier, Rind-, Kalb-, Kaninchen-, Poulet- und Schweinefleisch, wenn immer möglich aus dem Kanton Aargau und mindestens aus der Schweiz.

Gerne möchte ich Ihnen einige meiner Lieferanten und Produzenten vorstellen.

Metzgerei Stierli	Merenschwand	Fleisch
Metzgerei Huwyler	Beinwil Freiamt	Fleisch
Metzgerei Klausner	Oberrüti	Fleisch
Traitafina	Lenzburg	Fleisch
Chappelhof	Merenschwand	Rindfleisch
Adrian Riedmatten	Freiamt	Kaninchenfleisch
Kneuss	Mägenwil	Geflügel
Anita Käch-Nietlispach	Beinwil Freiamt	Truthahn
Florian Kuhn	Wohlen	Eier Spargel Erdbeeren
Jäger Umgebung	Beinwil Freiamt	Rehfleisch
Bianchi	Zufikon	Fisch Fleisch
Käserei Berglinde	Buttwil	Käse Milchprodukte
Jolanda Küng	Brunnwil	Eier
Luzia Betschard	Mühlau	Eier
Josef Käppeli AG	Merenschwand	Gemüse Milchprodukte
Lindenhof	Benzenschwil	Gemüse Milchprodukte
Gugisberg Agro	Eggenwil	Gemüse Salate
Süess Stefan	Dintikon	Gemüse
Gebrüder Käppeli	Merenschwand	Gemüse
Gemüse Käser	Birmensdorf	Gemüse
Friedli Gemüse	Wohlenschwil	Gemüse
Wildi	Aristau	Gemüse
Peter Käppeli	Auw	Kartoffeln
Burkart Paul	Rüstenschwil	Dörrobstprodukte
Bachtalmühle	Sins	Getreidemehl
Pirmin Umbricht	Untersiggenthal	Wein Spirituosen Gemüse
Humbel	Stetten	Spirituosen
Staubli	Muri	Getränke