

# Salate



---

	CHF
<b>Blattsalat</b> Dressings: French   Italien   Feigensenf	09.50
<b>Haussalat</b> mit Feigensenfdressing Mit frischen Zutaten vom Markt Nüssen und Kernen	12.50
<b>Papaya Salat</b> mit grüner Papaya und Erdnüssen Karotten, Bohnen, Cherrytomaten, Chili, Limettensaft, Sojasauce	13.50
<b>Griechischer Salat</b> mit Feta Peperoni, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven	14.50
<b>Tomaten-Melone-Mozzarellasalat</b> Basilikum   Pfefferminze   rote Zwiebel   Olivenöl   Aceto Balsamico   Fleur de Sel   Pfeffer	14.50
Gerne dürfen Sie auch eine kl. Portion bestellen	

# Vorspeisen

---

<b>Rindstatar</b> mild   mittel   scharf   extra scharf Rind CH   Zwiebel   Essiggurken   Kapern   Toastbrot   Butter	22.-
<b>Pulposalat</b> Comeback von unserem Tintenfischsalat Fenchel   Orangen   Pfefferminze   Chili   Salz   Pfeffer   Rotweindressing	23.-

# Suppen

---

<b>Tagessuppe</b> gerne informiert Sie unser Service	09.50
---	-------

# Spezialitäten und mehr...

regionale & persönliche Kreationen

	CHF
<b>Paella «El estilo de Martin»</b> Nach Martins Art mit Mühlauer Risottoreis Reis   Safran   Paprika   Bohnen   Tomaten   Peperoni   Erbsen   Jungzwiebeln Knoblauch   Olivenöl   Rosmarin   Salz   Pfeffer   Cayennepfeffer   <b>vegetarisch</b>	24.-
<b>Mit Poulet und Paprika Würstchen</b>	29.-
<b>Mit Meeresfrüchten</b>	31.-
<b>Gemischt mit Poulet   Paprikawürstchen   Meeresfrüchten</b>	30.-
<b>Chefs Grill-Mix Platte</b> mit 4 Saucen, Beilage nach Wahl <b>p.P.</b> Rind   Schwein   Poulet   Hacktätschli   Paprikawürstli   Crevette	200g 32.- 300g 38.- 400g 44.-
<b>Spare Ribes St. Louise Cut</b> Schwein mit BBQ-Sauce glasiert Dazu Beilage nach Wahl, das Fleisch wird mariniert und weichgeschmort	36.-
<b>Pulled Beef Burger</b> vom Sinsler Wasserbüffel Dazu Beilage nach Wahl, das Fleisch wird von der Familie Villiger in Sins produziert	32.-
<b>"Poulet" Cordon Bleu</b> Sprötzehäuslerkäse   Truthahnschinken Poulet Aargau   Truthahnschinken Beinwil (Freiamt) von Anita	34.-
<b>"Schwinger" Cordon Bleu</b> Buureschinken   Greyerzer Schweinschnecken AG   Buureschinken Beinwil (Freiamt) Huwyler Metzger	38.-
<b>Wolfsbarschfilet gebraten</b> mit Kräuterbutter   EU Der Fisch wird auf der Hautseite knusprig gebraten   Beilage zur Auswahl	36.-

Zu den oben genannten Hauptgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl dazu auf Bestellung unser glasiertes Mischgemüse, in die Mitte zum Teilen

**Sehr gerne dürfen sie nachbestellen**

**Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Kroketten | Haussalat**

## Vegetarisch

<b>Grüngemüse-Urdinkel-Kernotto</b> mit Mozzarellasticks Der Urdinkel (Freiamt) wird cremig gerührt und abgeschmeckt wie ein Risotto	26.-
<b>Gemüse Sweet and Sour</b> mit Basmatireis	24.-
<b>Mit Poulet</b>	28.-

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

# Huwyler`s Bestseller

diese Gerichte bleiben das ganze Jahr auf der Karte

CHF

## **Schweins Cordon Bleu** 300g Huwyler-Original

Nierstück CH | Modellschinken | 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 tranchiert** mit Kräuterbutter

200g CH Rindfleisch | hausgemachte Kräuterbutter

44.-

## **Hamburger** mit Sesam Classic Bun

200g reines Rindfleisch CH | mit Hauscocktailsauce | Burger Garnitur

28.-

## **Riesenkrevetten** Provenzale

Crevette VT | Tomate | Cipolotti | Kräuter | Olivenöl

36.-

## **Zanderknusperli** mit Tartarsauce

Zander DE | Tartar Sauce hausgemacht

28.-

Zu den oben genannten Hauptgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl  
dazu auf Bestellung unser glasiertes Mischgemüse, in die Mitte zum Teilen

**Sehr gerne dürfen sie nachbestellen**

**Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Kroketten | Haussalat**

## **Rindstatar** mild | mittel | scharf | extra scharf

Rind CH | Toastbrot | mit roten Zwiebeln | Essiggurken | Kapern | Butter | Cognac

29.50

## **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
Fam. Suter	Mühlau	Reis
Bachtalmühle	Sins	Getreidemehl
Pirmin Umbricht	Untersiggenthal	Wein   Spirituosen   Gemüse
Humbel	Stetten	Spirituosen
Staubli	Muri	Getränke

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

# Garstufen im Restaurant Huwyl



## **Bleu**

Das Fleisch wird angebraten und temperiert auf 40°C Kerntemperatur



## **Saignant**

Das Fleisch wird angebraten und leicht gegart auf 45°C Kerntemperatur



## **A Point**

Das Fleisch wird angebraten auf den Punkt rosa gegart auf 52°C Kerntemperatur



## **Bien Cuit**

Das Fleisch wird angebraten und durchgegart auf 62°C Kerntemperatur