

Salate



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

Vorspeisen

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

Suppen

Tagessuppe	
gerne informiert Sie unser Service	09.50

Spezialitäten und mehr...

regionale & persönliche Kreationen

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

Vegetarisch

Quinoa Burger mit Sesam Bun Cocktailsauce Blattsalat Tomate rote Zwiebel Beilage nach Wahl	24.-
Gemüse Sweet and Sour mit Basmatireis	24.-
Mit Poulet	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 Huwylar



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