


---

|  |       |
|--|-------|
|  | CHF   |
| <b>Haussalat</b> mit Feigensenfdressing<br>Tomaten, Peperoni, Karotten, Salatgurken, blaue Trauben, Kerne und Nüsse        | 12.50 |
| <b>Bunter Blattsalat</b><br>Dressings: French   Italien   Feigensenf   | 09.50 |
| <b>Couscous Salat</b> mit Avocados und Mango<br>Cipolotti, Peperoni, Pfefferminze, Chili, Trauben, Orangen, Cherry Tomaten | 13.50 |
| <b>Papaya Salat</b> mit grüner Papaya und Erdnüssen<br>Karotten, Bohnen, Cherrytomate, Chili, Limettensaft, Sojasauce      | 13.50 |
| <b>Griechischer Salat</b> mit Feta<br>Peperoni, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven  | 13.50 |

## Vorspeisen

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Rindstatar</b> mild   mittel   scharf   extra scharf<br>Rind CH, mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Kapern, Toastbrot, Butter, Cognac  | 18.50 |
|  <b>Tomaten Mozzarella</b> mit Buffalo Mozzarella von der Käserei Berglinde<br>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl, Aceto Balsamico | 16.50 |

## Suppen

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tagessuppe</b><br>Täglich bereiten unser Köche eine frische Suppe, gerne informiert Sie unser Service | 09.50 |
|--|-------|

# Spezialitäten

regionale & persönliche Kreationen

|   |   |       |
|---|---|-------|
|   |   | CHF   |
|   | <b>Spare Ribes</b> vom Schwein mit BBQ-Sauce glasiert<br>Dazu Beilage nach Wahl, das Fleisch wird mariniert und weichgeschmort                        | 36.-  |
|    | <b>Pulled Beef Burger</b> mit Classic Sesam Bun<br>Dazu Beilage nach Wahl, das Fleisch wird von Bauern aus dem Freiamt produziert                     | 29.50 |
|   | <b>Schweinshohrückensteak</b> mit Kräuterbutter<br>Das Schweizer Fleisch wird gebraten und auf den Punkt gegart                                       | 35.-  |
|    | <b>Pizokel mit Speckstreifen</b> dazu Grüngemüse   Cipolotti   Rahm<br>Die Bündner Spezialität wird mit Eiern, Mehl und Milch aus dem Aargau gemacht  | 28.-  |
|   | <b>Pouletgeschnetzeltes</b> mit Pommery-Senfrahmsauce<br>Das Schweizer Fleisch wird gebraten und mit Jungzwiebeln in der Sauce zubereitet             | 28.-  |
| <hr/> <b>Vegetarisch</b> <hr/>  |   |       |
|  | <b>Pizokel vegetarisch</b> dazu Grüngemüse   Cherrytomaten   Rahm<br>Die Bündner Spezialität wird mit Eiern, Mehl und Milch aus dem Aargau gemacht    | 26.-  |
|  | <b>Urdinkel-Pasta</b> mit Grüngemüse von der Familie Huber in Bettwil<br>Die Pasta servieren wir mit frischen Kräutern, Cherrytomaten und wenig Chili | 26.-  |
|   | <b>Vegi – Burger</b> mit Quinoa Chili leicht pikant<br>Das Sesambun wird mit unserer Hauscocktailsauce und Salatgarnitur verfeinert                   | 26.-  |

**Beilagen:** Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl

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

Gemüsebouquet | Haussalat | Blattsalat | sämtliche Sommer Salate möglich

# Huwyler`s Bestseller

Diese Gerichte bleiben das ganze Jahr auf der Karte

|  | CHF   |
|--|-------|
| <b>Schweins Cordon Bleu</b> 300g Huwyler-Original<br>Nierstück CH   Hinterschinken   Greyerzer   Raclettekäse                                | 36.-  |
| <b>Panierte Schweinsschnitzel</b><br>Nierstück CH   Ruchbrot Paniermehl  | 28.-  |
| <b>Schweins Rahmschnitzel</b><br>Nierstück CH   Rahmsauce   Cognac   | 29.-  |
| <b>Kalbsleber</b> geschnetzelt in Butter gebraten<br>Leber CH   Rote Zwiebeln   Knoblauch   Fleischgewürz                                    | 36.-  |
| <b>Entrecôte CH</b> mit Pfefferrahmsauce oder Café de Paris Butter<br>220g Rindfleisch   hausgemachte Café de Paris Butter                   | 44.-  |
| <b>Hamburger</b> mit Sesam Classic Bun<br>200g reines Rindfleisch CH   mit Hauscocktailsauce   Burger Garnitur                               | 28.-  |
| <b>Rindstatar</b> mild   mittel   scharf   extra scharf<br>Rind CH   mit roten Zwiebeln   Essiggurken   Kapern   Toastbrot   Butter   Cognac | 29.50 |
| <b>Riesenkrevetten</b> Provenzale<br>Crevette VT   Tomate   Cipolotti   Kräuter   Olivenöl   | 36.-  |
| <b>Zanderknusperli</b> mit Tartarsauce<br>Zander DE   Tartar Sauce hausgemacht   | 28.-  |

**Beilagen:** Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl

Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Krokette  
Gemüsebouquet | Haussalat | Blattsalat | sämtliche Sommer Salate möglich

|   |      |
|---|------|
| <b>Red Thaicurry</b> mit Gemüse und Basmatireis<br>Wahlweise mit... Poulet CH 28.-   Riesenkrevetten VT 29.50                               | 24.- |
| <b>Haussalat</b> mit Feigensenfdressing als Hauptgang<br>Wahlweise mit... Poulet CH 25.-   Riesenkrevetten VT 27.-   Mozzarella Sticks 25.- | 21.- |
| <b>Gemüseteller</b> verschiedene Gemüse assortiert<br>Wahlweise mit... Poulet CH 28.-   Riesenkrevetten VT 29.50   Mozzarella Sticks 28.-   | 24.- |

# 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                    |