

Spargel - Saison

	CHF
Weisse & Grüne Spargel mit Sauce Hollandaise	32.-
 Grün-Spargel-Risotto mit Mozzarellasticks Der Reis wir in Mühlau Freiamt von der Familie Suter Angepflanzt und geerntet	26.-
<hr/> Weisse & Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise dazu... <hr/>	
Schwinger Cordon Bleu mit Greyerzer und Buureschinken	45.-
Schweinshohrückensteak mit Kräuterbutter 200 g	39.-
Wolfsbarschilet gebraten mit Kräuterbutter	43.-
 Wasserbüffelvoressen vom Villiger Brunnenhof in Sins	39.-
Kalbsgeschnetzeltes ZH Art mit Champignons	43.-
 Poulet Geschnetzeltes mit Pommerysenfsauce	35.-
Rindswürfel Hausart mit Café de Paris -Rahmsauce	43.-
Kutteln mit Tomatensauce und wenig Kümmel	33.-
Schweins Cordon Bleu 300g Huwyler-Original	43.-
Panierte Schweinsschnitzel	35.-
Schweins Rahmschnitzel	36.-
Kalbsleber geschnetzelt in Butter gebraten	43.-
Entrecôte CH mit Pfefferrahmsauce oder Café de Paris Butter	51.-
Hamburger mit Sesam Classic Bun	35.-
Rindstatar mild mittel scharf extra scharf	36.50
Riesencrevetten Provenzalische Art	43.-
Zanderknusperli mit Tartarsauce	35.-
<hr/> Extrabeilage zu den Spargelgerichten pro Beilagenportion	6.- <hr/>

Pommes | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Kroketten | Bärlauchspätzli

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
Spargelcremesuppe	09.50
Bärlauchcremesuppe	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.-
Schweinshohrückensteak mit Kräuterbutter 200 g CH Fleisch Dieser Schnitt ist selten, und kann mal ausgehen Beilage zur Auswahl	32.-
Wolfsbarschilet 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 Pommerysenfsauce 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.-
Kutteln mit Tomatensauce und wenig Kümmel CH Innereien Sie wir weichgekocht und mit einer Beilage nach Wahl serviert	26.-

Vegetarisch

 Grün-Spargel-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