

Salate



	CHF
Haus Salat mit Feigensenfdressing Tomaten, Peperoni, Karotten, Salatgurken, blaue Trauben, Kerne und Nüsse	12.50
Bunter Blatt Salat Wahlweise mit French-, Italien- oder Feigensenf Dressing	09.50
Nüssli Salat mit Ei Wahlweise mit French-, Italien- oder Feigensenf Dressing	12.50
Nüssli Salat mit Speck Wahlweise mit French-, Italien- oder Feigensenf Dressing	12.50
Nüssli Salat mit Ei und Speck Wahlweise mit French-, Italien- oder Feigensenf Dressing	13.50

Vorspeisen

Pilzrahmsauce auf Toastbrot Verfeinert mit Rahm, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern	14.50
Rinds Tatar Huwyler mild mittel scharf extra scharf Rind CH, mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Kapern, Toastbrot, Butter, Cognac	17.50
Pulpo Salat Tintenfisch Huwyler Klassiker Mit Orangen, Fenchel, Minze, Chili, Blattsalat und Rotweindressing	18.50

Suppe

Tages Suppe Täglich bereiten unsere Köche eine frische Suppe zu, fragen Sie nach	09.50
Kürbiscreme Suppe Nach Möglichkeit mit Kürbissen aus dem Dorf	09.50
Mostcreme Suppe Nach Möglichkeit bereiten wir die Suppe mit Süssmost aus dem Dorf zu	09.50

Wild Gerichte

regionale & persönliche Kreationen bis und mit 25. November

CHF



Hirsch Schnitzel mit Pilzrahmsauce

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne | kl. Port. 34.-
Das Fleisch beziehen wir von Michel Köchli aus Sarmentorf.

38.00

Perlhuhn Brust F mit Pilzrahmsauce

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne | kl. Port. 28.50

32.50

Reh Pfeffer aus hiesiger Jagd

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne | kl. Port. 28.50

32.50

Reh Schnitzel Mirza aus hiesiger Jagd mit Pilzrahmsauce

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne | kl. Port. 38.00

42.00

Wild Geschnetzeltes Maison DE mit Preiselbeer-Ginrahmsauce DE

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne | kl. Port. 34.00

36.00

Poulet Geschnetzeltes kein Wildfleisch aber auch sehr fein

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne | kl. Port. 23.00

26.00

Reh Rücken ohne Bein, mit Pilzrahmsauce aus hiesiger Jagd

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne | kl. Port. 44.00

48.00

Herbstteller mit Pilzrahmsauce, vegetarisch

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne | kl. Port. 21.00

25.00

Taglierini mit Pilzen und Kräutern, vegetarisch

An leichter Rahmsauce mit Zwiebeln und Knoblauch verfeinert | kl. Port. 20.50

24.50

Spezialitäten

regionale & persönliche Kreationen



Japanische Kirsch Forelle auch Kirschlachs genannt

Dazu Beilage nach Wahl | Der Kirschlachs wird gebraten, und mit Kräuterbutter serviert.
Der pazifische Kirschlachs wird in Sins von der Edelkrebs AG gezüchtet und verarbeitet

36.50



Poulet Cordon Bleu mit Truthahnschinken, Sprötzehälser Käse

Das Fleisch stammt von Aargauer Bauern, die mit Kneuss zusammen arbeiten | Den Käse
beziehen wir vom Lindenhof Benzenschwil | Den Schinken vom Steiggi Hof Beinwil Freiamt

32.50

Huwyler`s Bestseller

Diese Gerichte bleiben das ganze Jahr auf der Karte

	CHF
Schweins Hohrücken 300g mit Kräuterbutter Zartes und aromatisches Steak gebraten für den Fleischliebhaber CH	34.-
Schweins Cordon Bleu 300g Huwyler-Original Nierstück CH Gewürzschinken Greyerzer Raclettekäse	34.50
Panierte Schweinsschnitzel Nierstück CH Ruchbrot Paniermehl kl. Portion 23.00	26.-
Schweins Rahmschnitzel Nierstück CH Rahmsauce Cognac kl. Portion 23.00	26.-
Kalbs Leber geschnetzelt im Butter gebraten Leber CH Rote Zwiebeln Knoblauch Fleischgewürz kl. Port. 30.-	34.-
Entrecôte mit Pfefferrahmsauce oder Café de Paris Butter mind. 200g Rindfleisch CH hausgemachte Café de Paris Butter	40.-
Hamburger vom Rind mit Sesam Classic Bun 200g reines Rindfleisch CH mit Hauscocktailsauce Burger Garnitur	26.-
Rinds Tatar Huwyler mild mittel scharf extra scharf Rind CH mit roten Zwiebeln Essiggurken Kapern Toastbrot Butter Cognac	29.50
Riesen Crevetten Provençal Crevette VT Tomate Cipolotti Kräuter Olivenöl kl. Port. 28.-	32.-
Zander Knusperli mit Tartarsauce Zander DE Tartar Sauce hausgemacht kl. Port. 23.-	26.-

Beilagen: Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl

Pommes Frites | Salzkartoffeln | Nudeln | Reis | Rösti | Kroketten | Spätzli | Risotto
Gemüsebouquet | Haussalat | Blattsalat

Red Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis 22.-
Wahlweise mit... Poulet CH 24.50 | Riesencrevetten VT 26.50

Haussalat mit Feigensenfdressing als Hauptgang 19.50
Wahlweise mit... Poulet CH 22.50 | Riesencrevetten VT 24.50 | Mozzarella Sticks 22.50

Gemüseteller verschiedene Gemüse assortiert 22.50
Wahlweise mit... Poulet CH 24.50 | Riesencrevetten VT 26.50 | Mozzarella Sticks 24.50

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
Villiger Thomas	Fenkrieden	Zander
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
Bäckerei Kreyenbühl	Muri	Brot
Bachtalmühle	Sins	Getreidemehl
Pirmin Umbricht	Untersiggenthal	Wein/Spirituosen/Gemüse
Humbel	Stetten	Spirituosen
Staubli	Muri	Getränke

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.