

# Salate

## **Haus Salat** mit Feigensenfdressing / als HG 18.50

Tomaten, Peperoni, Karotten, Salatgurken, blaue Trauben, Kerne und Nüsse/12.50 / kl. Port.10.50



## **Bunter Blatt Salat**

Wahlweise mit French-, Italien- oder Feigensenf Dressing /9.- / kl. Port. 7.-



## **Nüssli Salat mit Ei**

Wahlweise mit French-, Italien- oder Feigensenf Dressing /12.50 / kl. Port. 10.50



## **Nüssli Salat mit Speck**

Wahlweise mit French-, Italien- oder Feigensenf Dressing /12.50 / kl. Port. 10.50



## **Nüssli Salat mit Ei und Speck**

Wahlweise mit French-, Italien- oder Feigensenf Dressing /13.50 / kl. Port. 11.50



# Vorspeisen

## **Rindstatar mit Cognac** gewürzt, mild / mittel / scharf / extra scharf

CH Fleisch mit Schalotten, Essiggurken, Kapern, Toastbrot, Butter / 16.50 / HG 28.50

## **Pilzrahmsauce auf Toastbrot**

Verfeinert mit Rahm, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern/ 14.50



# Suppen

## **Tagessuppe**

Täglich bereiten unsere Köche eine frische Suppe zu, fragen Sie nach / 8.50 / kl. Port. 6.50

## **Kürbiscreme Suppe**

Mit Kürbissen von Bauern im Dorf / 9.50 / kl. Port. 7.50



## **Mostcreme Suppe**

Nach Möglichkeit bereiten wir die Suppe mit Süssmost aus dem Dorf zu / 9.50 / kl. Port. 7.50



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

# Wild Spezialitäten

regionale & persönliche Kreationen bis am 19. November

## Hirsch Entrecôte mit Pilzrahmsauce

Dazu Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirzaapfel /48.00 / kl. Port. 44.-

Das Fleisch beziehen wir von Michel Köchli aus Sarmentorf.



## Kaninchen Pfeffer geschmort an klassischer Sauce

Von der Familie Arnold aus der Reussegg in Sins

Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirzaapfel/29.50 / kl. Port. 25.50



## Reh Schnitzel Mirza mit Waldpilzrahmsauce

Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirzaapfel/44.50 / kl. Port. 40.50

## Wild Geschnetzeltes Maison mit Preiselbeer-Ginrahmsauce

Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirzaapfel/36.50 / kl. Port. 32.50

## Reh Entrecôte rosa gebraten mit Pilzrahmsauce

Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirzaapfel/58.00 / 54.00

## Herbstteller mit Wildpilzrahmsauce

Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Mirzaapfel/25.50 / 21.50

## Taglierini mit Pilzen und Cayenne Pfeffer

An leichter Rahmsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern verfeinert/24.50 / kl. Port. 20.50

Unser Wildfleisch beziehen wir von Traitafina in Lenzburg, die ihr Wildangebot von einem traditionellen Bayrischen Betrieb DE bezieht.

## «Wilde» Idee

Geniessen Sie Wildbeilagen ohne Wildfleisch aber mit Fleisch

## Truthahn Geschnetzeltes Maison CH mit Preiselbeer-Ginrahmsauce

Von Anita Käch-Nietlispach in Beinwil Freiamt, Steiggi Hof

Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirzaapfel/28.50 / kl. Port. 24.50



## Rinds Entrecôte CH mit Pilzsauce

Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirzaapfel/42.50 / kl. Port. 38.50

## Rinds Filet CH mit Pilzsauce

Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirzaapfel/56.50 / kl. Port. 52.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

# Huwyler`s Bestseller

## NEU

### **Hohrückensteak 300g** vom Schweizer Landschwein mit Kräuterbutter

Zartes und aromatisches Steak gebraten für den Fleischliebhaber / 32.- / kl. Port. 28.-

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

Nierstück CH, Gewürzschinken, Greyerzer, Raclettekäse / 33.50

### **Panierte Schweinsschnitzel**

Nierstück CH, Ruchbrot Paniermehl / 25.50 / kl. Port. 21.50

### **Schweins Rahmschnitzel**

Nierstück CH, Rahmsauce, Cognac / 25.50 / kl. Port. 21.50

### **Kalbs Leber** geschnetzelt im Butter gebraten

Leber CH, Schalotte, Knoblauch, Fleischgewürz, Schnittlauch / 33.50 / kl. Port. 29.50

### **Entrecôte** mit Pfefferrahmsauce oder Café de Paris Butter

200g Rindfleisch CH, hausgemachte Café de Paris Butter / 38.50 / kl. Port. 34.50

### **Rinds Hamburger** mit Sesam Bun

200g reines Rindfleisch, aus der Hagnau Merenschwand mit Hauscocktailsauce / 24.50

### **Rinds Tatar** mit Cognac, mild/mittel/scharf/extra scharf

CH Fleisch mit Schalotten, Essigurken, Kapern, Toastbrot, Butter / 28.50

### **Riesen - Crevetten** provenzalisch

Crevette VT, Tomate, Cipolotti, Kräuter, Olivenöl / 26.50 / kl. Port. 22.50

### **Zander Knusperli** mit Tartarsauce

Zander DE, mit hausgemachter Tartar Sauce / 24.50 / kl. Port. 20.50

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

Pommes Frites / Salzkartoffel / Nudeln / Spätzli / Reis / Rösti / Krokette

Gemüsebouquet / Haus Salat / Blatt Salat

oder auch mit Wild Beilagen 4.- Aufpreis

### **Red Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis** / 22.50

**Wahlweise mit...** Poulet  22.50 / Riesencrevette VT 26.50 / Rindsfleisch  28.50 / kl. Portion - 4.00



### **Haussalat mit Feigensenfdressing als Hauptgang** / 18.50

**Wahlweise mit...** Poulet  22.50 / Riesencrevette VT 24.50 / Mozzarella Sticks 22.50 / kl. Portion - 4.00



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.