
Haussalat mit Feigensenfdressing Peperoni Tomaten Gurke Kerne Nüsse frisch vom Markt	CHF 12.50
Blattsalat Dressings: French Balsamico Feigensenf	09.50
Nüssli Salat mit Ei Dressings: French Balsamico Feigensenf	13.50
Nüssli Salat mit Speck Dressings: French Balsamico Feigensenf	14.50
Nüssli Salat mit Ei und Speck Dressings: French Balsamico Feigensenf	14.50

Vorspeisen

Rindstatar mild mittel scharf extra scharf Rind CH, mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Kapern, Toastbrot, Butter, Cognac	18.50
--	-------

Suppen


Tagessuppe Täglich bereiten unser Köche eine neue Suppe für Sie zu	09.50
Kürbiscreme Suppe Der Herbstklassiker schlechthin	09.50
Mostcreme Suppe Vergleichbar mit einer Weissweincremesuppe	09.50

Wild Spezialitäten

regionale & persönliche Kreationen

		CHF
	Entenbrust mit Orangen-Honigsauce P Dazu Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl Mirzaapfel Rotweinbirne	32.-
	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 Geschnetztes Maison DE mit Preiselbeer-Ginrahmsauce DE Dazu Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl Mirzaapfel Rotweinbirne kl. Port. 34.00	36.-
	Poulet Geschnetztes kein Wildfleisch aber auch sehr fein Dazu Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl Mirzaapfel Rotweinbirne kl. Port. 27.00	30.-
	Rehentrecôte mit Pilzrahmsauce aus hiesiger Jagd Dazu Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl Mirzaapfel Rotweinbirne kl. Portion 45.00	49.-
	Herbstteller mit Pilzrahmsauce, vegetarisch Dazu Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl Mirzaapfel Rotweinbirne kl. Port. 24.00	28.-

Vegetarisch

	Pizokel Bündner Spezialität mit Grüngemüse Cherrytomaten Die Bündner Spezialität wird mit Eiern von Mühlau gemacht und mit Rahm verfeinert	26.-
	Quinoa-Chili-Burger nur ganz leicht scharf Das Sesambun wird mit unserer Hauscocktailsauce und Salatgarnitur verfeinert	26.-

Huwylers 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

220g 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.-

Beilagen: Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl

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

Red Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis

Wahlweise mit... Poulet CH 28.- | Riesencrevetten VT 29.50

24.-

Haussalat mit Feigensenfdressing als Hauptgang

Wahlweise mit... Poulet CH 25.- | Riesencrevetten 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