

Salate



	CHF
Haussalat mit Feigensenfdressing Peperoni Tomaten Gurke Kerne Nüsse frisch vom Markt	12.50
Blattsalat Dressings: French Italien Feigensenf	09.50
Nüssli Salat mit Ei Dressings: French Italien Feigensenf	13.50
Nüssli Salat mit Speck Dressings: French Italien Feigensenf	14.50
Nüssli Salat mit Ei und Speck Dressings: French Italien Feigensenf	14.50
Gerne dürfen Sie auch eine kl. Portion bestellen	

Vorspeisen

Rindstatar mild mittel scharf extra scharf Rind CH Zwiebel Essiggurken Kapern Toastbrot Butter	23.-
Pulposalat Comeback von unserem Tintenfischsalat Fenchel Orangen Pfefferminze Chili Salz Pfeffer Rotweindressing	24.-

Suppen

Tagessuppe gerne informiert Sie unser Service	09.50
 Kürbiscrème Suppe Mit Kürbissen vom Lindenhof Benzenschwil	09.50
Mostcrème Suppe Mit Suurem Most und Rahm verfeinert	09.50

Wildgerichte

regionale & persönliche Kreationen



Reh Pfeffer aus hiesiger Jagd | CH

Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne

CHF

34.-



Reh Schnitzel mit Pilzrahmsauce aus hiesiger Jagd | CH

Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne

39.-



Rehentrecôte mit Pilzrahmsauce aus hiesiger Jagd | CH

Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne

45.-



Wasserbüffelpfeffer von der Familie Villiger aus Sins | CH

Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne

36.-

Reh Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Ginrahmsauce | DE

Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne

36.-

Entenbrust mit Preiselbeer-Ginrahmsauce | F

Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne

34.-

Poulet Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Ginrahmsauce | CH

Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne

29.-

Spezialitäten

Wolfsbarschilet gebraten mit Kräuterbutter | EU

Der Fisch wird auf der Hautseite knusprig gebraten | Beilage zur Auswahl

36.-

Lammhaxe mit Madeira-Schmorsauce | AUS

Unsere Lammhaxe ist ein Herbst-Winterklassiker seit Anfang

42.-

Kutteln mit Tomatensauce und Kümmel | CH

Die Kutteln werden weichgekocht nach Ignaz` s Rezept

26.-

Beilagen zu den 3 Gerichten findet Sie auf der nächsten Seite

Vegetarisch

Herbstteller mit Pilzrahmsauce, vegetarisch

Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne

28.-



Pizokel Bündner-Spezialität mit Grüngemüse | Cherrytomaten

Die Bündner Spezialität wird mit Eiern von Mühlau gemacht und mit Rahm verfeinert

26.-

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Huwyler's Bestseller

diese Gerichte bleiben das ganze Jahr auf der Karte

CHF

Schweins Cordon Bleu 300g Huwyler-Original

Nierstück CH | Modelschinken | Greyerzer | Raclettekäse

36.-



"Schwinger" Cordon Bleu Buureschinken | Greyerzer

Schweinshohrücken AG | Buureschinken Beinwil (Freiamt) Huwyler Metzger

38.-



Panierte Schweinsschnitzel

Nierstück Freiamt CH | Ruchbrot Paniermehl

28.-



Schweins Rahmschnitzel

Nierstück Freiamt CH | Rahmsauce | Cognac

29.-

Kalbsleber geschnetzelt in Butter gebraten

Leber CH | Rote Zwiebeln | Knoblauch | Fleischgewürz

36.-

Entrecôte mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter

200g CH Rindfleisch | hausgemachte Kräuterbutter

44.-

Hamburger mit Sesam Classic Bun

200g reines Rindfleisch CH | mit Hauscocktailsauce | Burger Garnitur

28.-

Riesenkrevetten Provenzale

Crevette VT | Tomate | Cipolotti | Kräuter | Olivenöl

36.-

Zanderknusperli mit Tartarsauce

Zander DE | Tartar Sauce hausgemacht

28.-

Zu den oben genannten Hauptgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl
dazu auf Bestellung unser glasiertes Mischgemüse, in die Mitte zum Teilen

Sehr gerne dürfen sie nachbestellen

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

Rindstatar mild | mittel | scharf | extra scharf

Rind CH | Toastbrot | mit roten Zwiebeln | Essiggurken | Kapern | Butter | Cognac

29.50

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
Fam. Suter	Mühlau	Reis
Bachtalmühle	Sins	Getreidemehl
Pirmin Umbricht	Untersiggenthal	Wein Spirituosen Gemüse
Humbel	Stetten	Spirituosen
Staubli	Muri	Getränke

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Garstufen

im Restaurant Huwyler



Bleu

Das Fleisch wird angebraten und temperiert auf 40°C Kerntemperatur



Saignant

Das Fleisch wird angebraten und leicht gegart auf 45°C Kerntemperatur



A Point

Das Fleisch wird angebraten auf den Punkt rosa gegart auf 52°C Kerntemperatur



Bien Cuit

Das Fleisch wird angebraten und durchgegart auf 62°C Kerntemperatur