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
Kürbiscreme Suppe Mit Kürbissen vom Lindenhof Benzenschwil	09.50
Mostcreme Suppe Mit Suurem Most und Rahm verfeinert	09.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Wildgerichte

regionale & persönliche Kreationen

	CHF
Reh Pfeffer aus hiesiger Jagd | CH Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne	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.-
Poulet Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Ginrahmsauce | CH Dazu Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Mirzaapfel | Rotweinbirne	29.-

Spezialitäten

Wolfsbarschfilet 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	44.-
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 Metzg	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

Spätzli | Pommes | 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.-

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

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	Rehfeisch
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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.