

REGIOAKTION

Das Beste aus dem Kanton Aargau

Gerichte, deren Hauptbestandteile aus dem Kanton Aargau stammen, sind mit diesem Logo gekennzeichnet.



WILDGERICHTE



Nüsslisalat

mit gebratenem Speck, gerösteten Brotwürfeli und gehacktem Ei / CHF 15.50



Sellerie-Carpaccio «Waldorf»

serviert mit Nüsslisalat, Apfel, gerösteten Walnüssen, Orangenzeste und gebratenen Speckwürfeli / CHF 15.00



Aargauer Rehschnitzel

an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / CHF 44.00



Pfeffer vom Aargauer Reh

mit Perlzwiebeln, Speck und gerösteten Brotwürfeli dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / CHF 43.00



Aargauer Wildhackbraten

an Wildrahmsauce mit Spätzli und Rosenkohl / CHF 31.00



Wildburger

Aargauer Wildburger (Reh, Hirsch, Wildschwein) im Kürbiskern-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil mit gebratenen Herbstpilzen, Preiselbeermayonnaise, Nüsslisalat, süss-sauer eingelegtem Kürbis und Pommes frites / CHF 36.00

VORSPEISEN



Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 10.50



Haussalat

mit süss-saurem Kürbis, Kürbiskernen, Brotwürfeli und Johannisbeeren / CHF 14.00

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Französisch, Italienisch, Essig & Öl oder saisonales Dressing

Premium Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter

nach Wunsch mild, medium oder feurig gewürzt

Vorspeise / CHF 24.00

Hauptgang / CHF 38.00

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Vegane Marroni-Vanille Suppe

mit Kokosmilch verfeinert und Pistazien / CHF 11.50

Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen / CHF 11.50



Pastinakensuppe

mit gebratenen Herbstpilzen / CHF 11.50

FISCH

Knusperli von der Forelle

Im Bierteig gebackene Forelle aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben dazu Tartarsauce, Pommes frites und herbstliches Marktgemüse / CHF 36.00



Pochierte Bachforellenfilets

von der Bio-Fischzucht Bremgarten

mit Dillsauce, Pilawreis und herbstlichem Marktgemüse / CHF 40.00

VEGETARISCH / VEGAN



Herbstlicher Gemüseteller

mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni,

Spätzli und gebratenen Herbstpilzen / CHF 32.00

mit Wildrahmsauce (nicht vegetarisch) / + CHF 6.50

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen

Veganer Kürbiskern-Bun aus Niederwil mit hausgemachter BBQ-Sauce,

Tomatenscheiben und roten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites

und veganem Coleslaw Salat / CHF 31.00



Gnödeli's Käsespätzli

mit Käse von der Chäsi Künten

mit Röstzwiebeli garniert / CHF 25.00

Vegane Kürbis-Pilzlasagne

Vegane Kürbislasagne mit Herbstpilzen auf Lasagneblättern geschichtet und veganer

Käsealternative überbacken / CHF 27.00

FLEISCH

Riesenschnitzel

mit hauseigener Panade, serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein *CHF 31.00* / vom Kalb *CHF 44.00*

Herbstlicher Gnödeli Burger

Swiss Prime Beef Burger im Kürbiskern-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil mit
gebratenem Speck, Kürbiskernöl-Knoblauchmayonnaise, Nüsslisalat,
süss-sauer eingelegtem Kürbis und Pommes frites / *CHF 33.00*



Geschnetzeltes Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce
dazu Butternüdeli / *CHF 41.00*

Pouletbrust mit Kürbis

Pouletbrust vom Kneuss aus Mägenwil
gefüllt mit Kürbis-Frischkäse serviert auf Kürbiskernpesto
mit Spätzli, Rotkraut und Marroni / *CHF 38.00*

FLEISCH-FISCH-DEKLARATION

*Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch-
und Fischprodukte aus dem Aargau und der übrigen Schweiz*

*Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.*

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

DESSERT

Vermicelles

nach Wunsch mit Kirsch verfeinert auf Meringuesbrösel mit Rahm / CHF 12.50
klein / CHF 9.50



Coupe Nesselrode

Vermicelles nach Wunsch mit Kirsch, Meringuesbrösel,
Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil
und Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen / CHF 15.00
klein / CHF 12.00

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm / CHF 12.50
klein / CHF 9.50



Coupe Gnödeli

2 Kugeln Baileysglace, 1 Kugel Schokoladenglace mit Löffelbiskuit,
Baileys und Schlagrahm / CHF 13.50 / *kleine Kugeln CHF 10.50*

Bananensplit

1 Kugel Vanilleglace, 2 Kugeln Bananenglace, Banane,
Schokoladensauce und Schlagrahm / CHF 13.50
/ klein CHF 10.50



Eiskaffee

3 Kugeln Kaffeeglace, kalter Kaffee und Schlagrahm / CHF 11.50
/ klein CHF 8.50

Berner Meringues

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / CHF 11.00



Süssmostcreme im «Chacheli» serviert

hausgemacht, mit frisch gepresstem Süssmost vom «Öpfi» aus Stetten
garniert mit Rahm / CHF 9.00

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / CHF 8.00



Hausgemachte, leichte Quarktorte

mit einem Tupper Schlagrahm / CHF 7.50



Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie,
Stracciatella, Zitronensorbet und Himbeersorbet

CHF 4.00 pro Kugel / + CHF 1.70 mit Rahm