

TATAR SPEZIALITÄTEN

Tatar von der geräucherten Lachsforelle

aus der Fischzucht Bremgarten
serviert mit Dill, Sauerrahm und Apfelwürfeln
dazu Vollkorntoast und gesalzene Butter

Vorspeise à 70g / CHF 17.50 Hauptgang à 140g / CHF 34.00

Aargauer Rüebl-Tatar auf Hummus

Rüebl-Tatar mit orientalischen Gewürzen
serviert auf hausgemachtem Hummus
mit Knoblauch-Pitabrot und Veganer Sesam-Streichcreme

Vorspeise à 70g / CHF 11.50 Hauptgang à 140g / CHF 21.00

Premium Beefsteak-Tatar

nach Wunsch mild, mittel oder feurig gewürzt
serviert mit Toast und gesalzener Butter

Vorspeise à 70g / CHF 24.00 Hauptgang à 140g / CHF 38.00
gerne auch mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

Bio-Büffeltatar

vom Brunnenhof in Sins
nach Wunsch mild, medium oder feurig gewürzt
serviert mit Toast und gesalzener Butter

Vorspeise à 70g / CHF 25.00 Hauptgang à 140g / CHF 39.00
gerne auch mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

Kalbs-Tatar

von Hand geschnittenes Schweizer Kalbfleisch mit bestem Olivenöl und Zitronenzeste
serviert mit Toast und gesalzener Butter

Vorspeise à 70g / CHF 22.00 Hauptgang à 140g / CHF 43.00

UND ZUM DESSERT

Erdbeer-Mojito-Tatar mit Doppelrahm

Früchte aus der Region auf Tarteletteboden mit Sauerrahmmousse / CHF 10.50

VORSPEISEN

Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 10.50

Haussalat

bunte Blattsalate

mit Cherrytomaten, Pinienkernen, Gurkenwürfel und Fetakäse / CHF 14.50

Tomaten & Burrata

sonnengereifte Tomaten, Schweizer Kuhmilch Burrata und Rucola
mariniert mit Olivenöl extra vergine / CHF 18.50

Poulet-Curry-Salat

Pouletbrust vom Kneuss aus Mägenwil auf einem Salatbeet
garniert mit frischer Fairtrade Ananas und Melone / CHF 29.50

Fitnesssteller nach Wahl

mit verschiedenen bunten Salaten und Melone

«Beyond» Burger / CHF 31.00

Schweinsschnitzel Natur / CHF 31.00

Kalbsschnitzel Natur / CHF 42.00

Knusperli vom Forellenfilet / CHF 36.00

Bio-Büffelhuftsteak 200gr / CHF 53.00

Wurst-Käse-Salat

Klassischer Wurst-Käse-Salat mit Zwiebeln

mariniert mit Dressing nach Wahl

serviert mit Hausbrot

einfach / CHF 16.50

garniert / CHF 20.50

Wurst-Salat

mariniert mit Dressing nach Wahl

serviert mit Hausbrot

einfach / CHF 13.50

garniert / CHF 18.50

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Französisch, Balsamico, Essig & Öl oder saisonales Dressing

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

AUS DEM SUPPENTOPF

Tomatenkaltschale

mit Apfel-Basilikum-Schaum / CHF 12.50

Vegane Ratatouille-Suppe

verfeinert mit Zitrusöl / CHF 10.50

FISCH

Bio-Forellenfilet

von der Bio-Fischzucht Bremgarten

auf der Haut gebraten mit Tomatenragout, Oliven und Kapern

dazu Zitronen-Risotto und Gemüse-Bouquet / CHF 40.00

Forellenknusperli

im Bierteig gebackene Forelle aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben

dazu Sauce Tartare, Pommes frites und saisonales Gemüse / CHF 36.00

VEGETARISCH / VEGAN

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger - lassen Sie sich überraschen

veganer Rosmarin-Bun von der Bäckerei Wirth 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

und mit Röstzwiebeln garniert / CHF 25.00

Penne mit veganem Basilikumpesto

Vegane Penne mit Pesto aus Basilikum und Sonnenblumenkernen / CHF 20.50

FLEISCH

Riesen Schnitzel

in hauseigener Panade, serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom Schwein / CHF 31.00 vom Kalb / CHF 42.00

Schweins-Spareribs mit BBQ-Marinade

dazu Pommes frites und Peperoni Maisgemüse / CHF 46.00

Bio-Büffelhuftsteak

vom Brunnenhof in Sins
serviert mit Pommes frites und Gemüse
wählen Sie zwischen Kräuterbutter oder Honig-Senf-Jus
200g / CHF 53.00

Gnödeli Burger «Summertime»

Swiss Prime Beef Burger im Rosmarin-Bun von der Bäckerei Wirth
mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Espresso-Mayonnaise
dazu grillierte eingelegte Peperoni und Pommes frites / CHF 33.00

Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce
und Butternüdeli / CHF 41.00

Pouletbrust Suprême

Pouletbrust Suprême an Balsamico-Jus
mit Weisswein-Risotto und Gemüse-Bouquet / CHF 35.00

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.*

DESSERT

Erdbeer «Törtli»

mit Mascarpone Creme, Erdbeeren vom Bauernhof Zimmermann aus Bellikon und frischem Schlagrahm aus der Milchzentrale in Wettingen / *CHF 12.50*

Kokosmilch Tapioka Panna Cotta

mit frischen Erdbeeren vom Bauernhof Zimmermann aus Bellikon und Erdbeersauce / *CHF 11.50*

Berner Meringue

mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / *CHF 11.00*

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / *CHF 8.00*

Leichte Quarktorte

hausgemacht – serviert mit einem Tupper Schlagrahm / *CHF 7.50*

Marinierte Erdbeeren aus Bellikon

mit flüssigem oder geschlagenem Frischrahm von der Milchzentrale Wettingen / *CHF 10.50*

Coupe Romanoff

Erdbeeren vom Bauernhof Zimmermann aus Bellikon mit 2 Kugeln Vanilleglace und Schlagrahm
CHF 12.50 / kleine Kugeln CHF 9.50

Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Stracciatella, Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie, Himbeersorbet, Zitronensorbet
CHF 4.00 pro Kugel / + CHF 1.70 mit Rahm