

## REGIOAKTION



### Das Beste aus dem Kanton Aargau

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

## WILDGERICHTE



### Nüsslisalat

mit Freiämter Speck,  
gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / *CHF 14.00*



### Hausgemachte Kürbiswähe

serviert mit Nüsslisalat, gerösteten Kürbiskernen / *CHF 15.00*



### Aargauer Rehschnitzel

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



### Pfeffer vom Aargauer Hirsch

mit Perlzwiebeln, Speck und gerösteten Brotwürfeln  
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / *CHF 40.00*



### Aargauer Wild-Fleischvogel

an seiner Schmorsauce, mit hausgemachten Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / *CHF 39.50*

### Entenkeule au vin

in Rotwein geschmorte Entenkeule aus dem Appenzell,  
an Wurzelgemüse serviert mit Steinpilzpolenta / *CHF 35.00*

## VORSPEISEN



### Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 7.50



### Gemischter Salat

mit gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 9.00

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:*

*Französisch, Balsamico, Essig & Öl oder saisonales Dressing*



### Kürbiswähe mit Nüsslisalat

Hausgemachte Kürbiswähe mit Nüsslisalatbouquet und gerösteten Kürbiskernen / CHF 15.00

### Premium Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter

nach Wunsch mild, medium oder feurig gewürzt

Vorspeise / CHF 21.00

Hauptgang / CHF 34.00

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Vegane Marroni-Vanille Suppe

mit Kokosmilch verfeinert / CHF 10.50



### Kürbissuppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl / CHF 9.50

## FISCH

### Knusperli von der Forelle

von ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben, im Bierteig gebacken  
dazu Tartarsauce, Pommes Frites und herbstliches Marktgemüse / *CHF 34.00*



### Pochierte Bachforellenfilets

von der Bio-Fischzucht Bremgarten  
mit Dillsauce, Pilawreis und herbstlichem Marktgemüse / *CHF 39.00*

## VEGETARISCH / VEGAN



### Herbstlicher Gemüseteller

mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Marroni,  
hausgemachten Spätzli und lauwarmen Herbstpilzen / *CHF 30.00*

### 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 Cole-slaw Salat / *CHF 29.00*

## FLEISCH



### Riesenschnitzel

mit haus eigener Panade, serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren vom Schwein *CHF 29.00* / vom Kalb *CHF 39.00*

### Herbstlicher Gnödeli Burger

Swiss Prime Black Angus Beef Burger im Kürbiskern-Bun vom Wirth aus Niederwil mit Reussthal-Speck, Kürbiskernpesto, Nüsslisalat, süss-sauer eingelegten Herbstpilzen und Pommes Frites / *CHF 29.00*



### Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce dazu Butternüdeli / *CHF 39.00*



### Pouletbrust mit Kürbis

Pouletbrust vom Kneuss aus Mägenwil gefüllt mit Kürbis-Frischkäse serviert auf Kürbiskernpesto mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni / *CHF 36.00*

### Entenkeule au vin

in Rotwein geschmorte Entenkeule aus dem Appenzell, serviert mit Wurzelgemüse und Steinpilzpolenta / *CHF 35.00*

## FLEISCH-FISCH-DEKLARATION

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

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

## DESSERT

### Vermicelles

nach Wunsch mit Kirsch verfeinert auf Meringuebrösel mit Rahm / CHF 11.50  
klein / CHF 8.50

### Coupe Nesselrode

Vermicelles nach Wunsch mit Kirsch, Meringuebrösel,  
Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil  
und Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen / CHF 14.00  
klein / CHF 11.00

### Berner Meringue

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 8.00

### Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / CHF 8.00



### Hausgemachte, leichte Quarktorte

mit einem Tupfer Schlagrahm / CHF 7.00



### Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie,  
Marroni, Stracciatella, Zitronensorbet und Himbeersorbet  
CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm