

## 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-Saiblingfilet

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*