

## UNSERE EMPFEHLUNG

### Fondue chinoise (ab 2 Personen)

Poulet, Schwein, Rind mit Reis,  
dazu diverse Saucen (Curry-, Chnobli- und Cocktailsauce)  
pro Person / CHF 44.00  
à discrétion pro Person / CHF 66.00

## VORSPEISEN

### Saisonaler bunter Blattsalat

mit Bärlauchblättern und Radieschen / CHF 10.50

### Haussalat

Bunter Blattsalat gemischt  
mit Radieschen, Cherrytomaten, Gurken und Mais / CHF 13.50

### Grüner Spargelsalat

Babyspinat mit grünem Spargel und Avocado,  
dazu geröstete Mandeln und frittierte Spargelspitzen / CHF 18.50

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:  
French, Balsamico, Essig und Öl oder saisonales Dressing*

### Premium Beefsteak Tatar

Nach Wunsch mild, medium oder feurig  
serviert mit Toast und Butter  
Vorspeise / CHF 24.00  
Hauptgang / CHF 38.00  
mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

### Crêpe-Roulade, gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse

auf Randensalat mit grünen Spargelspitzen, Babyspinatsalat  
und saisonalem Bärlauchdressing / CHF 19.00

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Rahmsuppe von grünen Spargeln

mit seiner Einlage / CHF 11.00

### Kalte Erbsensuppe mit Minze

und Joghurt-Espuma / CHF 10.50

### Vegane Suppe aus gerösteten Peperoni

mit Rosmarinöl / CHF 12.00

## AKTUELL

### Spargeln klassisch

Grüne und weisse Spargeln – wenn immer möglich aus der Schweiz –  
mit gebratenen neuen Kartoffeln

und Sauce hollandaise / CHF 37.00

*klein* / CHF 31.00

oder Kräutervinaigrette / CHF 37.00

*klein* / CHF 31.00

zusätzlich mit Rohschinken

aus der Region / + CHF 7.50

## 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.*

## FISCH

### Forellenknusperli

aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben

dazu Tatarsauce, Pommes frites und Gemüsebouquet / *CHF 36.00*

### Saiblingfilets von der Biofischzucht Bremgarten

gebraten, mit zerlassener Kräuterbutter, Rosmarin-Kartoffelspalten

und bunten Spargeln / *CHF 40.00*

## VEGETARISCH

### Veganes Kokoscurry mit Spargel

dazu Jasminreis und frittierte Spargelspitzen / *CHF 29.50*

### Gnödeli's Käsespätzli

mit Käse von der Chäsi Künten

und mit Röstzwiebeln garniert / *CHF 25.00*

### Farbiges Spargel-Risotto

mit frisch geriebenem Parmesan und frischen Kräutern / *CHF 27.00*

### Veganer «Beyond» Burger

Rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen

Veganer Randen-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*

## FLEISCH

### Riesen Schnitzel

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

### Pouletbrust-Saltimbocca

vom Kneuss Mägenwil an Portweinjus  
mit grünem Spargel und Butternudeln / *CHF 35.00*

### Spargel-Cordon-bleu

Kalbfleisch, gefüllt mit Schinken aus dem Aargau und Spargel-Bärlauch-Frischkäse  
dazu Pommes frites und zartes Marktgemüse / *CHF 48.00*

### Gnödeli-Burger

Swiss-Prime-Black-Angus-Beefburger  
im Randen-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil  
mit «RhaBarbecue»-Sauce, gebratenem Speck, Babyspinat, eingelegten Gurken im Glas  
und Pommes frites / *CHF 33.00*

### Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

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

### Spargeln klassisch

Grüne und weisse Spargeln – wenn immer möglich aus der Schweiz  
mit gebratenen neuen Kartoffeln

und Sauce hollandaise / *CHF 37.00*

*klein* / *CHF 31.00*

oder Kräutervinaigrette / *CHF 37.00*

*klein* / *CHF 31.00*

zusätzlich mit Rohschinken

aus der Region / + *CHF 7.50*

## DESSERT

### Hausgemachte leichte Quarktorte

serviert mit einem Tupper Schlagrahm / *CHF 7.00*

### Rhabarber-Cheesecake

mit Sablé Boden und Rhabarberkompott / *CHF 12.00*

### Veganer Chia-Kokospudding

mit Biscoffbröseln / *CHF 10.00*

### Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte, der Konditorei Treichler in Zug / *CHF 8.00*

### Berner Meringue

nach Wahl mit Rahm oder Glace / *CHF 11.00*

### Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

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

*CHF 4.00 pro Kugel / + CHF 1.70 mit Rahm*