

## *Vorspeisen und Salate*

*Frühlingshafter Blattsalat mit gehobelten Radiesli, Tomaten, gerösteten Kernen, Croutons und Gartenkresse* 10.50 CHF

*Gemischter Frühlingssalat mit gehobelten Radiesli, Tomaten, Croutons und Gartenkresse* 12.50 CHF

*Rindstatar mit hausgemachten Crostini*  
*mit Cognac, Calvados oder Whisky parfümiert* 70g 25.00 CHF  
*mild, pikant, so richtig scharf* 140g 35.00 CHF

*Kreative Spinatwaffel mit eingelegten Gemüsen, Kräutern, Frischkäse und Salatblättern* 19.50 CHF

*Variation von zweierlei Spargeln mit Estragonmayonnaise und Siggenthaler Rauchfleischspezialitäten* 24.00 CHF

## *Suppen*

*Bärlauchcremesuppe mit gehacktem Ei* 11.50 CHF

*Cremsuppe von weissen Spargeln mit Croutons und Rohschinkencrostini* 13.00 CHF

## *Vegetarisch*

*Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo, Nudeln und Ratatouille* 30.50 CHF

*Spargelravioli mit Kräuterrahmsauce, Spargel-Radiesliragout und Käsechips* 29.50 CHF



## *Heimischer Fisch*

*Hausgemachte Schweizer Egli-Knusperli  
mit Sauce Tartar,  
Kräuterreis und frischem Gemüse* 36.00 CHF

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
an Randen-Weissweinsauce,  
Bärlauchpastarisotto und Wurzelspinat* 42.00 CHF

## *Fleisch*

*Sautiertes Rindsfiletmedaillons (180g) mit Bärlauchbutter,  
Morchelrahmsauce, Pommes Williams und Frühlingsgemüse* 52.00 CHF

*Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit Bärlauchsauce,  
Butternudeln und geschmorten Rüeblì* 45.00 CHF

*Mägenwiler Poulardenbrust mit Rotweinsauce,  
Butternudeln und Frühlingsgemüse* 36.00 CHF

*Siggenthaler Rehburger mit Raclettekäse, Preiselbeeren, Speck,  
Rotkabis und Süsskartoffelspalten* 32.00 CHF

*Rosa gegartes Lammnierstück (180g) mit Bärlauchkruste,  
Rotweinjus, Weissweinrisotto und Frühlingsgemüse* 44.00 CHF



## *Hirschen-Klassiker*

<i>Schweins Cordon Bleu im Knuspermantel mit Remiger Buureschinken und Aargauer Raclettekäse gefüllt Pommes Frites und Frühlingsgemüse</i>	<i>37.00 CHF</i>
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti</i>	<i>42.50 CHF</i>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira-Kräutersauce mit Butterrösti</i>	<i>40.50 CHF</i>
<i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>29.50 CHF</i>
<i>Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti</i>	<i>23.50 CHF</i>

## *Ab 2 Personen und auf Vorbestellung*

*Chateau Briand (200 gr. p.P) mit Sauce Bearnaise,  
in zwei Gängen serviert  
Beilagen nach Wahl oder Sie lassen sich von unserer Küchencrew  
kreativ überraschen.*

*CHF 59.50 p.P.*



## *Unser Abend Geniesser Menü*

*Mo-Sa von 18.00 bis 20.00*

*Gruss aus der Küche*

★★★★

*Kreative Spinatwaffel mit gebeizten Lachs, eingelegten Gemüsen,  
Kräutern, Frischkäse und Salatblättern*

*25.00 CHF*

★★★★

*Bärlauchcremesuppe mit Lauchstroh und Wachtelei*

*15.00 CHF*

★★★★

*Rosa gegartes Rindsfiletmedaillon mit Morchelkruste, Sauce Bearnaise,  
neuen Kartoffel und Spargelgemüse*

*56.00 CHF*

★★★★

*Warmer Rhabarbercrumble mit Joghurtglace und weisser Schokolade*

*15.00 CHF*

*Menü: 99.00 CHF*

*Gerne bieten wir Ihnen eine passende Weinbegleitung  
zu den Vor- und Hauptspeisen an  
zum Preis von 29.00 CHF pro Person.*



## *Spargelkarte*

*(Die Königin der Gemüse)*

### *Vorspeisen*

*Variation von zweierlei Spargel mit Estragonmayonnaise  
und Siggenthaler Rauchfleischspezialitäten* 24.00 CHF

*Crèmesuppe von weissen Spargeln mit Croutons  
und Rohschinkencrostini* 13.00 CHF

### *Hauptgänge*

*Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise  
und neue Kartoffeln* 29.50 CHF

### *Zusätzlich mit Fisch oder Fleisch*

*Rindsfiletsteak mit Bärlauchbutter* 52.00 CHF

*1 Schweinsschnitzel mit Zitrone* 33.00 CHF

*2 Schweinsschnitzel mit Zitrone* 37.00 CHF

*Poulardenbrust aus Mägenwil* 37.00 CHF

