



Aktuelle Spezialität

Spätsommer

Saftiges Aargauer Schweinskotelette (knochengereift à 250 gr.)

auf buntem Gemüse-Allerlei mit gebratenen Steinpilzen
und neuen Bratkartoffeln an Rotwein-Jus

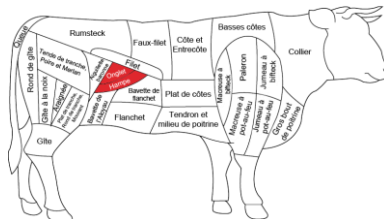


42.00

Onglet de Boeuf (Steak vom „Nierenzapfen“)

Serviert mit Rotwein-Schalotten-Jus und Pommes Frites
35.00

Lassen Sie sich vom Namen nicht beirren. Jacques Chiracs Lieblingsgericht begeistert weniger durch die Zartheit, sondern viel mehr durch den super Fleischgeschmack von einem in der Schweiz nicht alltäglichen Stück Rinds-Muskelfleisch frei von Sehnen und Fett.





Vorspeisen

11.15 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.45 Uhr

- | | |
|--|-------|
| Blattsalat mit Trauben, Nüssen, Kürbissstreifen
und einem Schuss Kürbiskernöl | 12.50 |
| Hausgemachte Wildterrinen mit Selleriesalat
dazu exotisches Früchte-Chutney | 16.80 |
| Tomaten und Burrata Mozzarella Salat mit frischem Basilikum
und Balsamico | 16.00 |
| Eine ganze Artischocke aus dem heissen Sud mit Senf-Vinaigrette | 14.00 |



Suppen

11.15 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.45 Uhr

- | | |
|--|-------|
| Luftiges Kürbiscremesüppchen, leicht mit Curry und Balsamico gewürzt | 10.00 |
| Kühle Tomatensuppe mit einem Schuss Aargauer Gin und Basilikum | 13.00 |

Hauptgerichte

11.15 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.45 Uhr



Klassisches Vitello Tonnato als Vorspeise	18.00
als Hauptspeise (grosse Portion mit einem Schälchen Sommerblattsalat)	34.00
„Suure Mocke“ von der Wildsau mit Kartoffelstock und Curry-Rüebli mit Ingwer und Koriander dazu gebratene Speckwürfeli, Croutons und Silberzwiebeln	36.00
Zarte Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurke dazu Butternudeln	38.00
Saftiger Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce auf Kartoffelstock dazu glasierte Karotten mit Schnittlauch	35.00
Gebratenes Thunfisch-Steak (innen noch rosé) Provencale mit Trockenreis und Ratatouille	35.00
Eglifilets aus dem Wallis im Bier-Teig mit Erbsenpurree und Petersilienkartoffeln, dazu Tartarsauce	41.00
	½ Portion 36.00

Fleischlos

Kürbisravioli an Salbeibutter, Tomaten-Würfeln, Pack-Choi, schwarzem Pfeffer und gehobeltem Parmesan	24.00
Würziges Cous Cous mit viel Kräutern und Tomaten an Joghurtsauce knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen und Granatapfelkernen	25.00
	½ Portion 19.00



Degustations-Menu

11.15 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.45 Uhr



Blattsalat mit Trauben, Nüssen, Kürbistreifen
und einem Schuss Kürbiskernöl

— — —

Kühle Tomatensuppe mit einem Schuss Aargauer Gin und Basilikum

— — —

Eglifilets aus dem Wallis im Bier-Teig mit Erbsenpuree
und Petersilienkartoffeln, dazu Tartarsauce

oder

Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurke
dazu Butternudeln

— — —

Jersey Blue Blauschimmelkäse mit Randen und Birne
Schwarzkümmel und Croutons

oder

Sämiger Kuchen von dreierlei Schokolade
auf knusprigem Boden mit marinierten Orangenfilets

Menu mit 4 Gängen	72.00
Menu mit 3 Gängen	58.00

Schützen Klassiker

11.15 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.45 Uhr



Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet „rassig, saftig und deftig“ mit Butterrösti oder Nudeln	34.00
„ Stadtfilet “ (200 g), Angus-Rindsfilet an Grünpfeffer- oder Hausbuttersauce dazu Trockenreis oder Nudeln	42.00
Aufpreis Pommes Frites	5.00
zusätzliches Gemüseschiffchen	9.50
Gebratene Kalbsleberli mit Salbei und Butterrösti	34.00
Rassiger Thai-Wok: gebratene Aargauer Pouletstreifen mit viel Gemüse dazu ein Schüsselchen Basmatireis	34.00



folgende Gerichte sind durchgehend von 11.15 bis 23.00 Uhr erhältlich

Schützen Rinds-Tatar mit Toast und Garnituren	grosse Portion	32.80
	kleine Portion	22.80
Ein Paar Wildsau Rauchwürstli mit Brot und Senf		13.50
mit Rösti oder kleiner Salatschüssel		21.50
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln		35.00
zusätzlich mit Gemüsebouquet		41.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln		27.50
zusätzlich mit Gemüsebouquet		33.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites		26.00

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

- mit gebratener Aargauer Pouletbrust vom Kneuss	28.00
- mit gebratenen Schweinsschnitzeln	26.00
- mit gebratenen Kalbsschnitzeln	35.00
- mit gebratenen Reh Schnitzeli vom Sommerbock	35.00



Salate und kalte Teller

durchgehend von 11.15 bis 23.00 Uhr erhältlich

Kopfsalat mit gehacktem Ei	8.00
Nüsslisalat mit Ei	10.00
Gemischter assortierter Salat	12.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck und Brotwürfeli	12.50
Salatteller mit Ei und Früchten garniert	18.50
Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Hobelkäse)	27.00
Thonsalat einfach	13.50
Käsesalat einfach	13.50
Wurstsalat einfach	12.00

→ Garniert jeweils zusätzlich 5.00

Für den kleinen Hunger

durchgehend von 11.15 bis 23.00 Uhr erhältlich

Sandwich mit Käse, Salami oder Schinken	6.80
Sandwich mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	10.00
Portion Pommes Frites	7.50
Handy-Toast mit Käse und Schinken	7.80
Chicken-Nuggets (8 Stk.) mit Cocktailsauce	10.50
Mini-Frühlingsrollen (10 Stk.) mit süss-saurer Sauce	10.50
Pouletflügeli (6 Stk.) mit Hausbuttersauce	13.50

Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck - Nüdeli mit Tomatensauce	10.00
Miss Piggy - Schnipo-Teller (Schwein) und Gemüse	10.00
Flipper - Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse	10.00

Fischdeklaration

Egli
Thunfisch

Schweiz
Vietnam

Fleischdeklaration

Kalb
Schwein
Poulet
Wildsau
Rind

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Australien

Lieber Gast - Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.