

# Aktuelle Spezialität

## Klassisches Vitello Tonnato

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce

als Vorspeise	18.00
als Hauptspeise (grosse Portion mit einem Schälchen Sommerblattsalat)	34.00

## Gebratene Aargauer Rehschnitzel

an Preiselbeerrahmsauce, braisierter Lattich  
und sämige Bramata-Polenta

38.80

## Vorspeisen

11.15 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.45 Uhr

Marinierte Melone mit hauchdünnem Rohschinken Rucola und schwarzem Pfeffer	14.80
Tomaten und Burrata Mozzarella Salat mit frischem Basilikum und Balsamico	16.00
Rind-Tataki-Carpaccio an Teriyaki-Sauce und Mango	15.80
Zander-Ceviche an Koriander, Peperoni und Kichererbsen	15.00
<i>Ceviche ist ein Fischgericht der peruanischen Küche, welches in weiten Teilen Lateinamerikas verbreitet ist. Es besteht aus kleingeschnittenem rohem Fisch, welcher in Limettensaft mariniert und mit Kräutern und Gewürzen angereichert zu einem erfrischenden Gericht wird. Chemisch gesehen kommt es aufgrund der in den Limetten vorhandenen Zitronensäure zu einer Denaturierung des Eiweißes, ähnlich wie beim Kochen.</i>	

## Suppen

11.15 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.45 Uhr

Erbislicremesuppe mit Schinkenwürfeli und Minze	10.80
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

## Fleisch

Gebratenes Lamm-Entrecote mit Ras el Hanout (Marokkanische Gewürzmischung) auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen und Zitrone dazu Cous Cous und Lavendel-Bratensauce 38.00

Aargauer Pouletbrust im Kokos-Mantel an einer fruchtigen Currysauce und Pack-Choi-Gemüse und Basmati-Reis 32.00

Zarte Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurke dazu Butternudeln 38.00

## Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sämigem Erbsen-Risotto dazu eine leichte Meerrettichsauce 36.00

Eglifilets aus dem Wallis im Bier-Teig mit Erbsenpurree und Petersilienkartoffeln, dazu Tartarsauce 41.00  
½ Portion 36.00

## Fleischlos

Auberginen alla parmigiana 24.00  
*Traditioneller Auberginen-Auflauf aus Kampanien* ½ Portion 18.00

Würziges Cous Cous mit viel Kräutern und Tomaten an Joghurtsauce knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen und Granatapfelkernen 25.00  
½ Portion 19.00

Sämiger Erbsen-Risotto mit frischen Kräutern 24.00  
dazu schwarzer Pfeffer und geriebener Parmesan ½ Portion 18.00

# Degustations-Menu

11.15 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.45 Uhr

Rind-Tataki-Carpaccio an Teriyaki-Sauce und Mango

---

Kühle Tomatensuppe mit einem Schuss Aargauer Gin und Basilikum

---

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sämigem Erbsen-Risotto  
dazu eine leichte Meerrettichsauce

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
„ <b>Stadtfilet</b> “ (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

## Fitnessteller 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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

## 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
Pouletflügel (6 Stk.) mit Hausbuttersauce	13.50

## Für unsere kleinen Gäste

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

### Fischdeklaration

Egli  
Wolfsbarsch

Schweiz  
Atlantik

### Fleischdeklaration

Kalb  
Schwein  
Poulet  
Lamm  
Wildsau  
Rind

Schweiz  
Schweiz  
Schweiz  
Neuseeland  
Schweiz  
Argentinien

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