

Häzlich Willkommen zu
Herbst - Wild - Natürlich



Öichi Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum

*Team Chocki: Hiltbrunner Elio Küchenchef
Arulnathan Sivakala, Aghela Afshari, Blum-Köpfli Corinne,
Graf Gian-Luca, Häfliger Luise, Hüssy Olivier, Zurflak Kurt V.*

*Team Service: Müller Jürg Stv. Geschäftsleitung
Berger Sonja, Grob Beatrice, Mansky Anja
Ryter Doris, Schulthess Cornelia.*

Vorspiis

Kürbissuppe Kürbiskernen und sein Öl Rahmhäubchen		10.50
Grüner Salat Biohof Michel Roggliswil		9.50
Hausdressing Kernen eingelegtes Sommergemüse	Kleinere Portion	7.50
Nüsslersalat „Mimosa“ Biohof Michel Roggliswil		12.50
Hausdressing Gehacktes Ei geröstete Crôutons	Kleinere Portion	10.50
Nüsslersalat „Jäger“ Biohof Michel Roggliswil		14.50
Ahorn-Vinaigrette	Kleinere Portion	11.50
Gebratener Speck hausgeräucht Wauwiler Champignons Crôutons		
Hausgemachte Wildterrine		16.50
Caramelisiertes Tomatenchutney Süss-Saures Gemüse		
„Markbein“		
Valle Maggia Pfeffer Hausgemachtes Foccacia Rotweinjus		15.50
De Bescht i de Eidgenossenschaft vom Chef produziert		
Schwartenmagen Kräutervinaigrette		12.50
Allerlei huusgmacht's aus der Metzgerei von Philipp		
„Schnousi“ Teller		14.50
Fleischkäse Speck Schwartenmagen etc.		

Wild

Rehpfeffer

Spätzli | Bio Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien Kleinere Portion 36.50

Spätzli | Bio Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien Kleinere Portion 32.50

Rehschnitzeli gebraten auf Wildrahmsauce

Spätzli | Bio Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien Kleinere Portion 44.50

Spätzli | Bio Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien Kleinere Portion 40.50

Rehgeschnetzeltes | Rahmsauce mit Waldpilzen aus der Region

Spätzli | Bio Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien Kleinere Portion 42.50

Spätzli | Bio Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien Kleinere Portion 38.50

Auf Reservation oder äbe: es het so lang's het

Rehrückenfilet rosa gebraten auf Wildrahmsauce | sautieren Steinpilzen 57.50

Spätzli | Bio Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien

Fleischdeklaration

Das Reh stammt ausschliesslich von der Jagdgesellschaft Roggliswil und Umgebung, sowie der Jagdgesellschaft Aarburg-Oftringen-Rothrist.

Ochsen Klassiker

„Züri“ Geschnetzeltes von der Huft Champignons Röschi	Kalb Regional	41.50
	Kleinere Portion	37.50
Wienerschnitzel Pommes Frites	Kalb Regional	42.50
	Kleinere Portion	37.50
Vom Schweizer Qualitätsrind		
Gebratenes Rindshohrücken-Steak	ca.250 Gr.	51.50
Serviettenknödel mit Topfen Gemüse Zwiebelcrème		
Auch als Lady Cut	ca. 125 Gr.	46.50
Hausgemachte Hacktätschli Cognacrahmsauce		28.50
Kartoffelstock Gemüse		

Cordon-bleu vom Schweinsnierstück Regional

Mit Walliser Raclettekäse

Cordon-bleu „Classic“ | Schinken | Raclettekäse
Pommes Frites

Kleinere Portion 34.50
31.50

Mit Bergkäse aus Feusisberg

Cordon-bleu „Hubertus“ | Speck | Champignons
Pommes Frites

Kleinere Portion 34.50
31.50

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

Vegetarisch

Wildbeilagenteller | herrlich, bunt, wärmend und voller Vitamine 27.50
Spätzli | Vegetarische Rahmsauce
Hausgemachtes Bio Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien

Hausgemachte Fondue-Ravioli „Mischung aus der Dorfchäsi Aarwangen“ 27.50
Safran-Senfsauerkraut

Zom Dessert

	Mini
V acheringlacé hausgemacht nach altem Rezept von Jeannette	12.50 9.50
Mit Zwetschgen aus Roggliswil	
Z wetschgentiramisu	12.50
E iscafé gerührt mit Baileys Rahm	11.50 9.50
C oupe Dänemark Vanilleglacé Schokoladensauce Rahm	10.50 8.50
„ E s Verrisserli“ Zwetschgensorbet Vieille Prune	8.50
A pfelküchlein mit Vanillesauce und Vanilleglacé	12.50 14.50
V ermicelles Rahm	11.50 9.50
V ermicelles Vanilleglacé Rahm	12.50 10.50
C oupe Nesselrode Vanilleglacé Meringues	13.50 11.50



Oder es Chugeli Glacé

Unsere Aromen

Rahmglacé	Caramel Erdbeer Fior die Latte (hausgemacht) Mocca Schoko Vanille
Sorbetglacé	Aprikosen Mango Zwetschgen

1 Kugel ohne Rahm	4.00
1 Kugel mit Rahm	5.50

Guet wenn me's weiss

Andere hängen es an die grosse Glocke

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir das Gemüse und das Fleisch wenn immer möglich aus der näheren Umgebung beziehen. Wir achten auf eine gesunde und schonende Zubereitung der Speisen und produzieren noch mit Urprodukten wie Butter, Rahm, Rapsöl etc.

♥ Und...hausgemacht, ist bei uns auch wirklich selbstgemacht ♥

Salat	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
Gemüse	Wenn immer möglich vom Biohof Michel, Roggliswil & Forster Gemüse, Pfaffnau
Eier	Familie Schweizer, Strengelbach
Fleisch	Metzgerei Kreienbühl Vorderwald & Metzgerei Häller Dagmersellen Regionale Familienbetriebe zum Teil Zerlegung hier im Hause
Wurstwaren	Eigenproduktion

Lebensmittelverordnung vom 01. Mai 2017

Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld darauf hin, dass die von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können.

Fleischdeklaration | Poulet | Fisch

Wir konzentrieren uns auf Schweizer Fleisch und vorwiegend aus der Region. Sollte dies einmal nicht möglich sein, ist es deklariert.

Hahnenwasser

Gratis ist nie umsonst, auch eine Dienstleistung kostet Geld. Wir verrechnen darum einen kleinen Unkostenbeitrag für Wasser/Abwasser, Personalkosten, Zinsen etc.

Die Preise CHF inkl 7.7% MwSt.

Ihr Zweitliebster (Hund) bleibt im Säli draussen wie in der Migros.

Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 23:00
Sonntag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 22:00

Montag und Dienstag Ruhetag

Unsere Küche ist geöffnet

11:30	bis 13.15*	* Letzte Bestellung in der Küche
18:00	bis 21:00*	* Letzte Bestellung in der Küche
Sonntag	bis 19:30**	* Letzte Bestellung in der Küche
Sonntag	14:00-17:00	Reduzierte Karte