

Herzlich Willkommen zur Wildzeit

Wir sind einfach und bodenständig...

...darum wollen wir nichts Neues erfinden,
keine Erlebnisgastronomie veranstalten.
Unser Ziel ist es, Sie in einem gepflegten,
gemütlichen Rahmen zu verwöhnen
und das mit ehrlichen Produkten und zu fairen Preisen,
damit Sie zufrieden nach Hause gehen,
von uns weitererzählen
und uns in bester Erinnerung behalten.



-lich ond en Guete

Öichi Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum

*Team Chochi: Hiltbrunner Elio Küchenchef (Der Ochsen ist das Grosselternhaus von Elio)
Blum-Köpfli Corinne Stv. Küchenchef
Arulnathan Sivakala, Aghale Afshari, Ansari Abdallah,
Häfliger Luise, Hüssy Olivier, Künzli Stefanie*

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

Vorspeisen

Kürbissuppe aus Wikoner Kürbis Kürbiskernen und sein Öl Rahmhäubchen		10.50
Grüner Salat vom Biohof Michel Roggliswil Hausdressing		10.50
Geröstete Kernen Sprossen	kleinere Portion	8.50
„Mimosa“ Nüsslersalat vom Biohof Michel		13.50
Hausdressing gehacktes Ei geröstete Croûtons	kleinere Portion	10.50
„Jäger“ Nüsslersalat vom Biohof Michel		14.50
Hausdressing gebratener Speck hausgeräucht	kleinere Portion	11.50
Wauwiler Champignons Croûtons		
Hausgemachte Wildpastete gefüllt mit hiesigem Wild		16.50
De Bescht i de Eidgenosseschaft		
Schwartenmagen Löwenzahn-Balsamico-Vinaigrette		13.50
Allerlei gloschtigs us de Huusmetzgerei		
„Schnousi“ Teller unter anderem mit:		15.50
Fleischkäse Schwartenmagen Speck Wurst		

Wild

Rehpfeffer 37.50
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleinere Portion 33.50

Rehschnitzeli gebraten auf Wildrahmsauce 47.50
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleinere Portion 42.50

Rehgeschnetzelt an Rahmsauce mit Waldpilzen aus dem Boowald 44.50
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleinere Portion 39.50

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

Rehrückenfilet rosa gebraten auf Wildrahmsauce und sautierten Steinpilzen 59.50
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien

Fleischdeklaration

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



Ochsen Klassiker

Vom CH Rind | hauptsächlich regional

Entrecôte ca.200 Gr. | mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken 49.50
Pommes Frites | allerlei Gemüse

Vom CH Kalb | hauptsächlich regional

„Züri“ Geschnetzeltes von der Huft | Rahmsauce mit Wauwiler Champignons 42.50
Röschti kleinere Portion 37.50

Vom CH Schwein | hauptsächlich regional

Steak ca.200g | Rahmsauce mit Wauwiler Champignons 34.50
Pommes Frites | allerlei Gemüse kleinere Portion 29.50

Vom CH Schwein | hauptsächlich regional

Schnitzel paniert 26.50
Pommes Frites kleinere Portion 23.50

Hausgemachtes Hacktätschli | Cognac-Rahmsauce 29.50

Kartoffelstock | allerlei Gemüse kleinere Portion 26.50

Aus Zofingen vom „Riedtu“ biozertifiziert

Forellenfilets gebraten mit Mandeln und Kapern 42.50
Salzkartoffeln und Gemüse kleinere Portion 37.50

*** Wählen Sie Ihre Garstufe für Ihr Entrecôte**

Deutsch	Französisch	Englisch
Stark	blutig bleu	rare
Blutig	saignant	medium rare
rosa	à point	medium
durchgebraten	bien cuit	well done

Cordon-bleu Vom Nierstück | CH Schwein | hauptsächlich regional

Cordon bleu „Classic“ 34.50
Schinken | Raclettekäse
Pommes Frites

Cordon-bleu „Hubertus“ 34.50
Speck | Wauwiler Champignons Bergkäse aus Wollerau
Pommes Frites

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

Vegetarische Köstlichkeiten

Wildbeilagenteller | hausgemachte Spätzli | Miso-Gemüse-Sauce 27.50

Offene Linsen-Gemüse Lasagne 28.50

Manchmal sollte man sicher lieber Nudeln, statt Sorgen machen!

Dessert

		Mini
Vacheringlacé	13.50	10.50
Eiscafé gerührt mit Baileys Rahm	13.50	10.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé Schokoladensauce Rahm	13.50	10.50
Coupe Dulcinea Caramel- und Vanilleglacé Karamelsauce Rahm	13.50	10.50
„Es Verrisserli“ Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50	
Vermicelles Rahm	11.50	9.50
Vermicelles Vanilleglacé Rahm	12.50	10.50
Coupe Nesselrode Vanilleglacé Meringues Rahm	14.50	11.50
Trilogie von hausgemachten Sorbets	12.50	
Mariage von der Roggliswiler Zwetschge Zwetschgenparfait Küechli	14.50	
I mage fascht nömme		
Im Weckgläsli kleines Dessert nach Tagesempfehlung	6.50	

Oder es Chugeli Glacé

Unsere Aromen

Rahmglacé	Caramel Erdbeer Fior-di-Latte Mocca Vanille
Sorbetglacé	Mango-Passionsfrucht Schokoladen (Geheimtipp) Rhabarber Zwetschgen Zitronen
	1 Kugel ohne Rahm 4.00
	1 Kugel mit Rahm 5.50

AGENDA

IMMER AM MITTWOCH:
Kutteln an Tomatensauce | Röschi

WILD:
Bis Ende November

METZGETE hier im Hause produziert von Elio & Philipp:

Die Tische sind begehrt, reservieren Sie jetzt schon!

Gesegnet sei die Wurst am:

Donnerstag, 03. Dezember 2026

Freitag, 04. Dezember 2026

Donnerstag, 14. Januar 2027

Freitag, 15. Januar 2027

Donnerstag, 28. Januar 2027

Freitag, 29. Januar 2027

Freitag, 19. Februar 2027

Samstag, 20. Februar 2027

Sonntag, 21. Februar 2027 bis 17.00 Uhr

Am Mittag Metzgete à la Carte
Am Abend Buffet à discretion ab ca. 19.15 Uhr

!An diesen Tagen servieren wir ausschliesslich Metzgete!

WINTERSCHLAF:
01. Januar bis und mit Mittwoch, 13. Januar 2027

Guet wenn me's weiss... (AGB)

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
Kartoffeln	Familie Erni, Roggliswil
Gemüse	Wenn immer möglich vom Biohof Michel, Roggliswil & Schildknecht Wikon
Eier	Schmitz Livio, Untersteckholz
Fleisch	Metzgerei Kreienbühl Vordemwald & Metzgerei Häller Dagmersellen Regionale Familienbetriebe zum Teil Zerlegung hier im Hause
Fisch	Aeschlimann Hans Zofingen Riedtal
Wurstwaren	Eigenproduktion
Brot Backwaren	Schweiz, hauptsächlich von den Bäckereien: Waber Beck, Brittnau Schwizer Beck, Pfaffnau Zopf im Hause produziert

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 Unkostenbeitrag für Wasser/Abwasser, Personalkosten, Zinsen etc.

Gruppen ab 10 Gäste bitten wir, sich ab dieser Karte für 3-4 Menue's zu beschränken. Unsere Küchencrew ist Ihnen jetzt schon sehr dankbar dafür.

Einzellinkasso nur bis 10 Gäste oder vorab nach Absprache.

Die Preise CHF inkl. 8.1% MwSt.

Ihr Zweitliebster (Hund) bleibt im Sali draussen wie in der Migros. In der Gaststube verweilt er brav unter dem Tisch und darf unser Team nicht touchieren.

Checkout

Checkout im Sääli und Saal ist spätestens 16.30 Uhr, dies damit wir für unsere Abendgäste wieder aufdecken können.

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 ab 14.00 Uhr warme Küche auf Anfrage

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	ist unser Wochenende