

Schön, sind Sie bei uns!

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

Ödchi Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum

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

*Team Service: Bieri Ernst, Grob Beatrice, Munsky Anja,
Müller Jürg (Stv. Geschäftsleitung),
Palus Sara, Ryter Doris, Schalthess Cornelia*

Vorspeisen

Morchelcappuccino Sherry-Zabaglione		10.50
Grüner Salat Croutons Hausgezogenen Sprossen Gehobelter Bergkäse	Kleinere Portion	9.50 7.50
Bunter Blattsalat vom Biohof Michel Ei Speck geröstete Kernen	Kleinere Portion	13.50 10.50
Lauwarmer Spargelsalat Radieschen Frühlingszwiebeln Granatapfel geröstete Kernen	Kleinere Portion	16.50 13.50
Gratinierter Ziegenkäse vom Biohof-Fischer Dagmersellen Blattsalat Zwiebelconfit		13.50
„ Markbein “ Valle Maggia Pfeffer Rosmarin-Bärlauch-Cremolata Brioche		15.50
Hausgemachte Blumenkohl-Croquetas Mayonnaise aus schwarzem Knoblauch		13.50
Der Beste in unserer Eidgenossenschaft aus der Eigenproduktion! Schwartenmagen Kräutervinaigrette		12.50

Spargel

Weisse und grüne Spargeln		29.00
Sauce Hollandaise	Kleinere Portion	26.00
Zusätzlich mit Buurehamme aus dem „Chuchirauch“ in Brittnau		+ 9.00
Zusätzlich mit hausgemachtem Rohschinken		+ 7.00

Vegetarisch

Frühlingspfanne mit hausgemachten Schupfnudeln		27.50
Grünem Spargel Parmesan und Bärlauch	Kleinere Portion	24.50
Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Ravioli		28.50
Balsamico-Feigen Dörrtomaten	Kleinere Portion	25.50

Fisch

Pochierter Swiss-Lachs hausgemachte Tagliatelle		42.50
Erbsen grüner Spargel geräucherter Safran Beurre-Blanc	Kleinere Portion	38.50

Hausgemacht ist bei uns auch wirklich selbstgemacht ☺

Ochsen Klassiker

Kalb			
„Züri“ Geschnetzeltes Champignons			41.50
Röschi	Kleinere Portion		37.50
Hausgemachtes Hacktätschli Kartoffelstock			29.50
Kräuterrahmsauce Gemüse	Kleinere Portion		26.50
Wienerschnitzel Preiselbeeren		Kalb aus der Region	41.50
Pommes Frites		Kleinere Portion	37.50
Schnitzel paniert		Schwein aus der Region	26.50
Pommes Frites		Kleinere Portion	23.50

Cordon-bleu vom Schweinsnierstück

Classic Pommes Frites			34.50
Schinken Raclettekäse	Kleinere Portion		31.50
Äpler Pommes Frites			34.50
Hausgeräucherter Speck Bergkäse Zwiebelconfit	Kleinere Portion		31.50
Portion Gemüse zusätzlich			+ 7.50
Variante Kalbfleisch			+ 10.00

Fleisch

Mistkratzerli - Roulade gefüllt mit Kräutern und Kresse		42.50
Hausgemachte Schupfnudeln Frühlings-Spargelgemüse	Kleinere Portion	38.50
Schulter und Rücken vom Lamm		37.50
Geschmorte Schulter mit Balsamico Kotelette	Kleinere Portion	33.50
Kartoffel-Erbсенstock mit Minze Frühlings-Spargelgemüse		
Schweinsfilet Morchelsauce		39.50
Kräuter-Serviettenknödel Frühlings-Spargelgemüse	Kleinere Portion	35.50
Rindsstroganoff nach Rezept vom Adlerseppi Nebikon		46.50
Knusprige Rösti	Kleinere Portion	42.50

Grosse piece de boeuf

Auf Vorbestellung

Chateau Briand in 2 Gängen serviert	57.50
Portweinjus Béarnaise	
Hausemachte Tagliatelle Kartoffel-Mille-Feuille Frühlingsgemüse	

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.

Salat	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
Gemüse	Forster Gemüse, Pfaffnau
Eier	Familie Schweizer, Strengelbach
Fleisch	Metzgerei Kreienbühl Vordenwald & 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 wenn immer möglich 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 23:30
Sonntag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 22:00

Montag und Dienstag Ruhetag

Unsere Küche ist geöffnet

Mittwoch - Samstag
11:30 – 13:15 Uhr & 18:00 – 21:00 Uhr

Sonntag
11.30 – 14.00 Uhr & 16.30 – 19:00 Uhr