



SALATE

AVOCADO HALLOUMI SALAT _____ 15 _____ 19.-

Frisch grillierter zypriotischer Ziegenkäse, Avocado, Granatapfelkernen, frische Minze, saftige Cherrytomaten und geröstete Croutons.

Serviert wird der Salat mit pinker Balsamico Vinaigrette.

FALAFEL SÜSSKARTOFFEL SALAT _____ 16 _____ 20.-

Bunte Falafel, sautierte Süsskartoffelwürfel, cremiger Hummus, Randen, süsse Mangowürfel, Gurken und frische Minze.

Angereichert mit unserem Sesamdressing (Tahini).

COWBOY'S RINDSSALAT _____ 25.-

Mit grillierten Schweizer Rinderstreifen, sonnengereifte Cherrytomaten, Gurken, Avocado, original Gran Soresina (ital. Premium Hartkäse) und Miso-Mayo. Dazu empfehlen wir unser Caesar Dressing inklusive knusprigem Landbrot.

CLASSIC CHICKEN CHILI SALAT _____ 25.-

Gemischter Salat vom Feld, dazu in Chilipulver und Honig marinierte Pouletstreifen mit Haussauce.



SUPPEN

GROSSE FELD-SUPPE _____ 25.-

Wärschafte Eintopfsuppe mit einer bunten Vielfalt an winterlichem Gemüse wie Kartoffeln, Karotten, Lauch, Sellerie, Wirz und Kürbis. Das ganze kräftig abgeschmeckt und langsam gekocht.

Mit Bauernwurst + CHF 4.50

SAISONALE SUPPE _____ 14.-

Fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Saison-Suppe.



BURGER & CO

LEMON BURGER _____ 29.-

160gr. Rindfleisch-Paddy mit Cheddarsauce, BBQ-Sauce, Sauerrahm, Essiggurken, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Salatblatt.

Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

KOREAN BBQ BURGER _____ 38.-

Mit Bulgogi mariniertes 320gr. Rindfleisch-Paddy, Kimchi, Sesam, Frühlingszwiebeln und Gochujang-Mayo. Würzig, leicht scharf und sehr eigenständig. Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

BANGKOK CHICKEN BURGER _____ 29.-

Nach Pui's Geheimrezept mariniertes Schenkel-Steak mit Hoisin-Mayo, Limette, Thai-Krautsalat, Koriander und Röstzwiebeln.

Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

RACLETTE BURGER _____ 35.-

Saftiges 160gr. Rindfleisch-Paddy mit Schweizer Raclettekäse, Rucola, knusprigen Röstzwiebeln und hausgemachter Peffersauce.

Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

GEMÜSE-BURGER _____ 30.-

Hausgemachtes Randen-Paddy mit gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Portobello-Pilze), karamellisierten Zwiebeln, Ricotta-Salsa und Gartenkräuter.

Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.



ADD-ONS

BURGERBUN _____ inkl.

ORIGINAL LEMON BUN, MAIS BUN, GLUTENFREIER BUN

TOPPINGS _____ JE 3.-

SPECKSTREIFEN, RÖSTZWIEBELN, AVOCADO, ZIEGENKÄSE, APPENZELLERKÄSE, SPIEGELEI

SAUCEN _____ inkl.

LEMON HAUSSAUCE, BBQ-SAUCE, REMOULADENSAUCE, SCHARFE JALAPEÑOSAUCE, SWEET CHILLI SAUCE



ALLE PREISE INKL. MWST.

Wir verwenden für die Gerichte in dieser Speisekarte ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.

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



FLEISCH & CO

RINDSSPIESS AM HAKEN 38.-

220gr. Fleischspieß mit den besten Stücken vom Aargauer Weiderind, Champignon, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Peperoni.

Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

RINDSFILET STROGANOFF

1 Person 48.-

2 Personen 92.-

Rindsgeschnezeltes vom Aargauer Rindsfilet an einer rassigen Rahmsauce mit Peperoni, Champignons und Zwiebeln, serviert in der Kupfer-Pfanne mit hausgemachten Spätzle.

STUBEGÜGGELI IM CHÖRBLI (25MIN) 38.-

Saftig gebratenes Mistkratzerli aus der Region mit rustikalen Pommes Frites.

KALBSKOPFBÄGGELI 48.-

Zart geschmorte Kalbskopfbäckchen mit Rotkohl, hausgemachten Servietten-Knödeln und sautiertem Rosenkohl.



DESSERT

TAGESDESSERT 12.-

Probieren Sie unser täglich wechselndes Tages-Dessert, welches von unseren Auszubildenden in der Küche täglich frisch kreiert wird. Fragen

Sie unser Servicepersonal nach dem TAGESDESSERT



FISCH

FISCHKNUSPERLI 29.-

Fischknusperli im Bierteig frittiert mit hausgemachter Remouladen-sauce, Limetten und Kapern.

Serviert mit Fries nach Wahl oder Salat.

NORDISCHER SEELACHS 31.-

Paniertes Seelachsfilet goldbraun frittiert mit Twister Fries und Remouladensauce.



OHNE FLEISCH

DER KÜRBIS 34.-

Geschmorter ganzer Kürbis, Bergkäse, gerösteten Kürbiskernen, Kürbis-Crunch und Kräutersauce.

SPÄTZLE-PFANNE FONDUE 32.-

Hausgemachte Spätzle mit Badener Käsefondue vom Chäsegge.

SERVIETTEN-KNÖDEL 32.-

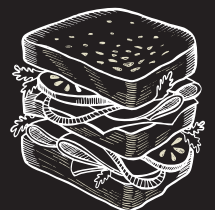
Serviettenknödel mit Rotkohl, sautiertem Rosenkohl, Preiselbeer-Jus und feiner Sanddornnote.



SANDWICHES

CLUBSANDWICH 28.-

Vollkorntoast, Pouletbrust mit Speck, Tomaten, Ei, Salat, Zwiebeln und rässiger Cocktailsauce.



ALLE PREISE INKL. MWST.

Wir verwenden für die Gerichte in dieser Speisekarte ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.

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