

Vorspeise

Bunter Blattsalat
mit Grosi's Hausdressing
und gerösteten Kernen
9.50

Bunte assortierte Gemüsesalate
11

Nüsslisalat
mit gebratenen Waldpilzen
13

Tartar vom Freiland Rind
mit Toast, Butter und Salatgarmitur
18 / 32

Tagesuppe
9

Kräftige Hünercremesuppe
mit Groustard
12.50

Rolle mariniertes Kürbissalat mit Dörrbirnen
und Bündner Schinkenclips
14

Hauptgänge

Rösti's Hackbraten an Steinpilzrahmsauce
32

Sure Mocke mit Schworgemüse
so wie früher
34

Knusprige Schwine Rippen aus dem Ofen
mit Tannenkönig
und hellem Bier aus Villmergen
33

Ragout vom Emmetbürger Dambirsch
im Apfelmost gegart
mit Herbstgemüse und Silberzwiebeln
35

Gebatene Kalbsriemen
in Wacholderrahmsauce
31

Schweizer Fischfilets nach Tagesfang
mit Kräuter-Öl
32

Ravioli aus Hönigg
Tagespreis

Gratinierter Spätzli-Pfanne mit Kürbis
Wirsing, Pilzen und Belpertknolle
25

Zweifarbige gebackene Renden mit Baumrüben
Meerrettichcreme, Rieblimousse und
Aargauer Wachtelspiegelei
26

Zu unseren Fleisch- und Fischhauptgängen, servieren wir jeweils
saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wahl:

Kartoffelstock, Spätzli, Butterreis oder Nudeln

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWST / Unser Fleisch & Fisch stammt aus der Schweiz
Allergien und Intoleranzen: Diesbezügliche bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren.

Dessert

Vermicelles
mit Kirsche und Nidel
12

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
10

Saisonalles Dessert
Tagesangebot

Karqauer Rieblkuchen
mit Schlagrahm
9

Glacé & Sorbet Auswahl
Kugel
4.50

Trio vom regionalen Käse mit
hausgemachtem Kompott
12