

Salat

Blattsalat	8.00 Fr.
Nüsslisalat mit Späck und Ei	14.00 Fr.
Blattsalat mit brötlätä Gflügälläbärä, wiissä Truube und Johanisbeervinägrett	13.00 Fr.

Supp

Chürbissuppä mit Amaretti	9.00 Fr.
Steipilzcrämsüpli	11.00 Fr.

Worspissä

Brussetta mit Parmesanspään	14.00 Fr.
Chürbiscarpaccio mit Wildschweinmostbröckli oder für d'Vegetarier mit Ziegächääs	16.00 Fr.

vom Rind

Stroganoff vom Rindsbägglifilet im Pfännli mit Chnöpfli	40.00 Fr.
Rütihof Börger mit Country Cuts (Sesambun, Burger, Späck, Zwiblä, Gurke, Tomatä, Salat, Huussauce)	26.00 Fr.
Tartar klassisch odär mit Frühligszwiblä und Olivänöl	34.00 Fr.

vom Chalb

Chalbsläberli im Butter bratä mit Chrütli, Frühligszwibäli und ärä knusprigä Rösti	37.00 Fr.
Chalbs Cordon Blöö mit Pomfritt und Gmüäs	46.00 Fr.

vom Schwein

Panierts Schnitzäl mit Pomfritt und ächli Gmüäs	26.00 Fr.
Cordon Blöö mit Pomfritt und ächli Gmüäs	33.00 Fr.

für di wildlä

Hirschentrecôte im Späckmänteli mit chnusprige Chürbisrolle und ächli Wildschü	42.00 Fr.
Wildschweinräck uf Rahmwirz mit Serviettäknödel und Peperoniconfitürä	44.00 Fr.
Rehschnitzel anärä Preiselbeerrahmsauce mit Schupfnudlä, Rösälichöhl & Rotwiibirä	46.00 Fr.
Rehpfäffer mit Späck und Silberzwibäli, Spätzli und Chabis	38.00 Fr.

usäm Wasser

Birmästorfer Forällefilet nach Müllerinä Art	28.00 Fr.
Seetüfäl mit Dauphinehärddöpfel und ächli Gmüäs	42.00 Fr.

us de Natur

Chürbisravioli mit Salbeibutter	23.00 Fr.
Eierschwämmilirisotto	26.00 Fr.
Nüdäli mit Waldpilz	26.00 Fr.
Buntä Härbsttäller	27.00 Fr.
Rösti mit buntem Gmüäs und ämä Spiegelei	27.00 Fr.

für di Chlinä

Schnipo	16.00 Fr.
Rahmschnitzäl mit Nüdäli	17.00 Fr.
Mini Cordon Blöö mit Pomfritt	19.00 Fr.
Spaghetti Napoli	10.00 Fr.
Poulet Chnusperli pro Stück	2.00 Fr.
Ä Portion Pomfritt	6.00 Fr.

für di süüssä

Ä lauwarms Schoggichüächli mit Vanilleglace	14.00 Fr.
Chürbischärn Parfää	12.00 Fr.
Värmicell mit Märäng und Rahm	chli 6.00 Fr. gross 12.00 Fr.
Coupe Nesselrode	chli 8.00 Fr. gross 14.00 Fr.
Coupe Dänemark	chli 6.00 Fr. gross 12.00 Fr.
Vanilleglace mit Chürbischärnöl	6.00 Fr.
Iiskafi	12.00 Fr.

für di coolä

Glace	
Vanille, Schoggi, Erdbeer, Kafi, Caramel und Joghurt	4.00 Fr.
Sorbet	
Passionsfrucht-Mango, Himbeer und Zitrone	4.00 Fr.
Ä Portion Schlagrahm	1.50 Fr.

Deklaration und Herkunft

Rind	Schwiiz
Chalb	Schwiiz
Schwein	Schwiiz
Gflügäl	Schwiiz
Seetüfel	Grossbritaniä
Forällä	Schwiiz
Hirsch	Neuseeland
Wildschwein	Schwiiz & EU
Reh	Schwiiz

Euisi Partner

Fleisch	Metzgerei Köferli, Döttingen
Gmüäs	Friedli, Wohlenschwil
Tomatä (saisonal)	Meier Gemüse, Rütihof
Seetüfäl	Dörig und Brandl, Dietikon
Forällä	Forellenquelle, Birmenstorf
Eier (Freilandhaltung)	Geflügelhof Gisi, Mellingen

Mir achtet sehr druff, dass euses Gmüäs, d'Frücht und s'Fleisch regional, frisch und hochwertig sind.

Euses Fleisch stammt us nachhaltiger und artgerächter Haltig.

Allergiä

Euses Personal berätet Sie gern bezüglich Nahrungsmittelallergiä