

## Salat

Blattsalat mit Brotchips	8.00 Fr.
Nüsslisalat mit Späck und Ei	14.00 Fr.
Rüäblisalat mit bräntä Mandlä und Orangäfilets	12.00 Fr.

## Suppä

Steipilzcappuccino mit Peterlischuum	12.00 Fr.
Suppä vom jungä Spinat mit Suurrahm	11.00 Fr.

## Vorspissä

Bruschetta mit Parmesanspään	14.00 Fr.
Caramelisiärtä Geissächääs mit ämä Salatbouquet und Birächutney	13.00 Fr.
Gflügälläbärä mit ämä Blattsalat und Johanisbeervinägrett	16.00 Fr.
Äs chlisäs Tartar, klassisch odär mit Frühlingszwiblä und Olivänöl	19.00 Fr.

## *vom Rind*

Stroganoff vom Rindsbägglifilet im Pfännli mit Riis	40.00 Fr.
Rütihof Börger mit Country Cuts (Sesambun, Rindfleisch, Späck, Zwiblä, Gurke, Tomatä, Chääs, Salat, Huussauce)	26.00 Fr.
Rindfleischwürfel mit Nudlä anärä Tomatä-Cörrysoosä	38.00 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.
Zwei chlini Wienerschnitzeli mit Pomfritt und Preiselbeeri	42.00 Fr.

## *vom Lamm*

Lammfilet imänä chräftige Portwiischü mit Thymian-Härdöpfelstampf und grüänä Bohnä	36.00 Fr.
--	-----------

## *vom Schwein*

Schwiinsfilet unter dä Bärnerchrustä anärä Rahmsauce mit Gnocchis und Broccolirösäli	37.00 Fr.
Cordon Blöö mit Pomfritt und ächli Gmüäs	34.00 Fr.
Hackbratä mit Pfäffersoosä, Härdöpfelstampf und glasierte Rüäbli	28.00 Fr.

## *Vom Poulet*

Pouletbrust mitämä chräftigä Schü, Risotto und Zugetti	28.00 Fr.
--	-----------

## *dei Chuchichef empfiehlt exclusiv am Samstag*

Chnusbrig bratäni Äntäkühlä mit Härdöpfelklössli und Rotkohl 30.00 Fr.

## *usäm Wasser*

Birmästorfer Forällefilet nach Müllerinä Art 28.00 Fr.

Seetüfäl mit Dauphinehärdöpfel und ächli Gmüäs 42.00 Fr.

## *us de Natur*

Gnocchis mit Birächutney und Gorgonzolawürfel 28.00 Fr.

Randärisotto, mit Taleggiochääs gratiniert 26.00 Fr.

Nüdäli anärä Tomatäcurrysoosä mit Parmesanspääh 24.00 Fr.

Rösti mit buntem Gmüäs, Suurrahm und ämä Spiegelei 27.00 Fr.

## *für di Chlinä*

Schnipo 16.00 Fr.

Rahmschnitzäl mit Nüdäli 17.00 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.
Grosis brännnti Cräm im Bretzelichorb	12.00 Fr.
Chlisäs Crêpes suzette mit Vanille Glace	12.00 Fr.
Coupe Dänemark	chli 6.00 Fr. gross 12.00 Fr.
Vanilleglace mit Chürbischärnöl	6.00 Fr.
Iiscappuccino	12.00 Fr.
Colonel	15.00 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
Lamm	Neuseeland
Änte	Frankriich

## *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 euises Gmüäs, d'Frücht und s'Fleisch regional, frisch und hochwertig sind.

Euises Fleisch stammt us nachhaltiger und artgerächter Haltig.

## *Allergiä*

Euises Personal berätet Sie gern bezüglich Nahrigmittelallergiä