



Salat & Subbe

Ussem Salat-Koorb

Griene Salat no dr Jooreszyt ✱ Grüner Saison Salat Salade de saison Salad in season	9.5
Gmischte Salat Gemischter Salat Salades assorties Mixed salad	12.5
Nüsslisalat anere Huussosse mit Brootwirfel, Ai und Spägg Nüsslisalat mit Croûtons, Ei und Speck Salade de mârche avec oeuf dur, croûtons et lard poêlé Chevs salad with bread crumble, egg and bacon	15.5
Patron-Salat mit Kalbslääberli anere Himbeerisosse Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber an Himbeerdressing Salade du patron au foie de veau avec vinaigrette à la framboise Chefs salad with calf's liver and raspberry-dressing	klein 17.5 / gross 24.5
Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität	

Ussem Subbe-Haafe

Daagessubbe (frooge Si d Bedienig no dr Art) Tagessuppe Potage du jour Soup of the day	8.5
Küürbissubbe vrfyneret mit Äntelääberschuum Küürbissuppe mit Entenleberschaum Soupe au potiron mousse du fois gras de canard Pumpkin soup with duck liver mousse	14.5

✱ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu von Kälber aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Kalb / Veau / Veal

Classique	Gfillt mit Vorderschungge und Kääs, paniert ✱ Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	34
Gifhüttli	Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert - rassig Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter, paniert - pikant - Farci de chorizo, mozzarella et des fines herbes - piquant Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant	34
Jäger	Gfillt mit Schnungge, Pilz und Spägg, paniert Gefüllt mit Schinken, diversen Pilzen und Speck, paniert Farci de jambon, champignons et lard, pané Filled with ham, mushrooms and bacon, in bread crumbs	34
Florentiner	Gfillt mit Spinaat, Schungge und Kääs, obedruff e Stierenaug Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse, belegt mit Spiegelei Farci d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top	34
Schwinger	Gfillt mit Buurespägg und Nöldi's Keenigskääs, paniert Gefüllt mit Bauernspeck und Nöldis Königs Käse, paniert Farci de lard paysan et fromage de Nöldis, pané Filled with farmer's bacon and Nöldis cheese, in bread crumbs	34
Giggeli	Gfillt mit Truteschungge und Kääs, paniert Gefüllt mit Trutenschinken und Käse, paniert Farci de jambon dinde et fromage, pané Filled with turkey ham and cheese, in bread crumbs	34

Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta	6
Ryys / Reis / Riz / Rice ✱	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ✱	6
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ✱	10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	12.5

✱ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu vom Freilandschwein aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Schwein / Porc / Pork

Thurgauer	Gfillt mit Vorderschunge und Epfelchutney, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Apfelchutney, paniert Farci de jambon et chutney aux pommes, pané Filled with ham and apple chutney, in bread crumbs	30
Walliser	Gfillt mit Vorderschunge, Tomate und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Tomaten und Käse, paniert Farci de jambon, tomates et fromage, pané Filled with ham, tomato and cheese, in bread crumbs	30
Alemannisch	Gfillt mit Schungge, Camembert und Braiselbeeri, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Camembert und Preiselbeeren, paniert Farci de jambon, Camembert et airelles rouges, pané Filled with ham, Camembert and cranberries, in bread crumbs	30
Italiänisch	Gfillt mit Rohschunge und Gorgonzola, paniert Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert Farci de jambon cru et Gorgonzola, pané Filled with smoked ham and Gorgonzola, in bread crumbs	30
Bärner	Gfillt mit Spägg, Ziibele und Kääs, paniert Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert Farci de lard, oignons et fromage, pané Filled with bacon, onions and cheese, in bread crumbs	30

Byyilaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta	6
Ryys / Reis / Riz / Rice ☼	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ☼	6
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ☼	10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	12.5

☼ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Haupt-Spyyse

Wild / Gibier / Game

Wild aus regionaler-und österreichischer Jagd

Wildsau-Pfäffer Jäger Art mit Rootgrut und glasierte Marroni Wildschwein-Pfeffer Jäger Art mit Rotkraut und glasierten Marroni Civet de sanglier avec choux rouge et marrons glacées Wild boar with red cabbage and glazed chestnuts	31.5
Hiirsch Cordon bleu gfhylt mit Rohschungge, Salbei und Mango anere feyne roote Curry-Wildsosse Hirsch Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Salbei und Mango an leichter roter Curry-Wildsauce Cordon bleu de Cerf farci de jambon cru, sauge et de mangue et sauce curry Venison Cordon bleu stuffed with smoked ham, sage and mango, served with a light red curry sauce	38.5
Reegschnääfel anere Preiselbeeri-Pilzsosse Rehgeschnetzeltes an Preiselbeer-Pilzsauce Émincé de chevreuil au airelles et champignons à la sauce crème Sliced Deer with a cranberries-mushrooms-cream sauce	34.5

Kalb / Veau / Veal

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Kalbflaisch-Gschnääfel noo Ziircher Bruuch Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Émincé de veau zurichois Chipped veal with mushrooms in cream sauce	34.5
Kalbsläüberli anere Madairasosse oder im Angge ✱ Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter Émincé de foie de veau au Madère ou au beurre Chopped veal liver in Madeira sauce or butter	32.5
Kalbsschnitzel paniert und allergattig Gmies ✱ Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet Escalope de veau pané et bouquet de légumes Wienerschnitzel in bread crumbs and with vegetables	36.5

Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta	6
Ryys / Reis / Riz / Rice ✱	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ✱	6
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ✱	10
Rotkruut / Rotkraut / Chou rouge / Red cabbage	6
Reeseliikeel / Rosenkohl / Chou de Bruxelles / Brussels sprout	6



Haupt-Spyyse

Schwein / Porc / Pork

Freilandschwein aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rahmschnitzel 26.5

Rahmschnitzel
Escalopes de porc à la crème
Pork cutlet in cream sauce

Schwyzszimmerli 28.5

Schweinssteak
Steak de porc
Steak of pork

Rind / Boeuf / Beef

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Pfäffer Steak ✿ 33.5

Rindshohrückensteak an hausgemachter Pfeffersauce
Steak au poivre
Pepper steak

Rindfleisch-Schnitte mit Gryterangge ✿ 33.5

Rindshohrückensteak serviert mit Kräuterbutter
Steak de boeuf servie du beurre aux fines herbes
Rumpsteak with herb butter

Poulet / Volailles / Poultry

Aargauer Freiland Giggeli

Giggeli Grillspiess anere wirzyge Satay-Sosse mit Gmiesstrife 29.5

Poulet Spiess vom Grill an würziger Sataysauce mit Gemüsestreifen
Brochette de poulet à la sauce satay et julienne des légumes
Chicken skewer with satay sauce and strips of vegetables

Fisch / Poisson / Fish

Zanderfilet uff Suurkrut anere Riesling-Sosse 31.5

Grilliertes Zanderfilet auf Sauerkraut an Rieslingsauce
Filet de sandre poêlé sur choucroute et sauce au riesling
Pike-perch fillet with a Riesling sauce and chanterelles

Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsosse 27.5

Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsaucen
Goujonnette de perche à la bière frits, avec sauce Tartar
Filets of perch in beer batter deep-fried with tartar sauce

Wuurzle-Spyyse / Vegetarisch

Wild Vegi Däller 28.5

Wild Vegi Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, Marroni und Rotweinbirnen
Assiette de Spätzli, choux rouge, choux de Bruxelles, châtaignes et poires
Vegetarian plate with Spätzli, red cabbage, mushrooms and red wine pear

Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesosse 28.5

Auberginen Cordon Bleu mit Ricotta, Rucola an fruchtiger Tomatensauce
Cordon bleu d'aubergine farci de ricotta et de roquettes à la sauce tomates
Aubergines Cordon Bleu filled with ricotta, rocket salad with a light tomato sauce