

Herzlich Willkommen

Treten Sie ein in unsere Welt des Genusses, sei es aus der Küche, dem Keller oder aus dem Humidor. Bei uns stehen Sie als Gast, der Genuss und die Freude an frischen und regionalen Produkten an erster Stelle.

Genussvoll, ehrlich, offen und unverblümt – so leben wir mit unserem Team die Gastfreundschaft. Unsere Leidenschaft für eine solide Gastronomie leben wir täglich für Sie.



Herzlich Willkommen

Ihre Gastgeber

Karin Hauenstein-Birchmeier

Michael Hauenstein mit

unseren langjährigen Mitarbeitenden



Stolz sind wir, dass wir seit 2011 zur Gildefamilie gehören. In Fach- und Gästekreisen nennt man sie einfach "Die Gilde". Gemeint ist die Gilde etablierter Gastronomen, eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind.

Doch diese Kriterien allein reichen noch nicht, um sich als Gilde-Restaurant zu qualifizieren. Nur gerade 1% aller Schweizer Gastronomiebetriebe ist Mitglied der Gilde. Diese knapp 300 Betriebe haben dem Gast etwas ganz Besonderes zu bieten: sorgfältig zubereitet, marktfrische Produkte im Rahmen einer kreativen Küche, eine aufmerksame Betreuung und das persönliche Engagement der Gastgeber, die im Tagesgeschehen mit dabei sind und die den Umgang mit Menschen lieben. Diese Einstellung, die grosse Leidenschaft und die Liebe zum Gastgewerbe machen das ganz spezielle Ambiente der Gilde aus.

Biergenuss auf höchstem Niveau

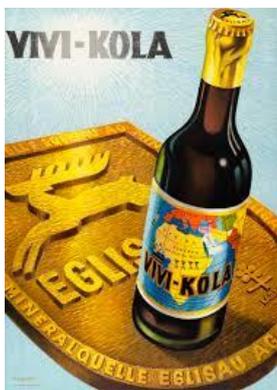
CVL Brewers GmbH wurde 2014 von Christopher Chen und Luc Van Loon gegründet. Bis September 2015 wurde das Bier in der Sternentrotte in Würenlingen gebraut. Seit Oktober 2015 betreiben Sie eine eigene Brauerei in einer ehemaligen Weinkellerei in Neuenhof bei Baden.

Die Eigenschaften der CVL Biere sind mit jenen eines guten Weins vergleichbar. Sie sind fein und harmonisch, verfügen über eine ausgeprägte Vollmundigkeit, sind äußerst aromatisch und haben einen vollen Körper. Dies ist das Resultat eines komplexen Zusammenspiels verschiedener Malzsorten, Hopfen und Hefestämmen.

Alle CVL Biere sind handgefertigt. Sie werden nicht filtriert und durchlaufen eine zweite Gärung in der Flasche. Nur so erreichen Sie den ausgewogenen, komplexen Geschmack.



Alte Klassiker für Sie...



VIVI KOLA – Das Schweizer Kola aus Eglisau! (Fr. 5.10)

Die Legende besagt: Die Direktoren der Mineralquelle Eglisau entsandten Mitte der 30iger Jahre ihre "Mannä" ins ferne Kamerun - das Land der Kolanüsse, um dort die geheimnisvolle Nuss zu suchen und nach Eglisau zu bringen. Wie viel an dieser Geschichte wahr ist, wissen wir nicht, doch 1937 tauchte in Eglisau die bittere, koffeinhaltige Nuss auf und der Laborant Müller beginnt sofort an einer Kola zu tüfteln. Das Schümli, das er auf die Limonade zaubert, trägt ihm den Übernamen "Schümli Müller" ein. Neben dem bereits etablierten Citro-Getränke "Eglisana" lanciert die Mineralquelle Eglisau AG 1938 VIVI KOLA als erstes Schweizer Kolagetränk. Die mit Koffein angereicherte Limonade wurde

mit dem Slogan "chlöpft uf" als quasi erster Energydrink verkauft. Die legendäre Etikette mit der Weltkarte wird von der Belegschaft, Aussendienst- und Kadermitarbeitern während der Pausen in der Firmenkantine entworfen.



PLOPP und ZISCH...GAZOSA frisch aus dem Tessin! (Fr. 5.10)

Hier werden Kindheitserinnerungen war. Geniessen Sie das herrlich erfrischende Gazosa aus Grono im Misox in den Aromen:

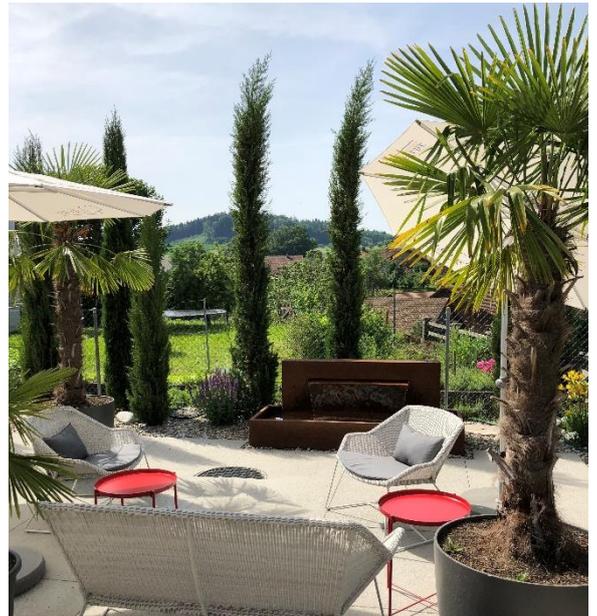
- al Limone (Citrone)
- Lampone (Himbeer)
- Mirtillo (Heidelbeer)
- Mandarino (Mandarine)
- Pompelmo (Grapefruit)

Altweibersommer

Liebe Gäste

Der Sommer macht ab und zu Pause, das Licht und die Temperaturen gehen zurück – geniessen Sie den Spätsommer 2021 bei und mit uns! Unsere Terrasse lädt zu schönen lauschigen Abenden ein – vielleicht mit einer Wolldecke. Auf unserer Lounge am Brunnen ein gemütlicher Schwatz bei einem Glas Wein und einer Zigarre? Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Ihre Gastgeber,
Karin Hauenstein-Birchmeier – Küchenchefin
Michael Hauenstein
Ihre Crew am Herd und im Service



Sämtliche mit dem Glutensymbol versehene Gerichte können glutenfrei zubereitet werden. Bitte teilen Sie dies unseren Service-Mitarbeitern mit. Über enthaltene Allergene geben unsere Service-Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

SpätsommerStarter

Bunter Spätsommersalat mit frischen Himbeeren und Haselnüssen  Fr. 13.50
serviert mit Karin's hausgemachtem Haselnuss-Himbeerdressing

Linsen-Apfel-Birnentatar – Luca's Vorspeisengenuss   Fr. 15.00

Rindstatar mit frischen Steinpilzen und Sbrinz serviert mit Toast & Butter  Fr. 24.00

SpätsommerSuppe

Randen-Zwetschgensuppe mit frischem Meerrettichschaum  Fr. 13.00

SpätsommerVegiVegan

Raviolotti gefüllt mit Peccorino und Pinienkernen serviert mit  Fr. 27.50
frischen Birnen und Olivenöl extra vergine

Cashew-Sesam-Tofu Gemüsepfanne mit Kokos-Basmatireis   Fr. 28.50

SpätsommerFisch

Freuen Sie sich auf unsere Fischempfehlung – frisch Fisch vom Bianchi!

SpätsommerFleisch

Schweizer Pouletbrüstli gefüllt mit Dörrotomaten, Frischkäse und Pinienkernen verpackt im Rohschinkenmantel dazu Süsskartoffelstampf und Gemüse  Fr. 38.00

Herkunft: Schweiz / Metzgerei Köferli, Döttingen

Kalbshuft mit einer Eierschwämmlirahmsauce verfeinert mit  Fr. 45.00
Kräutern aus dem Garten serviert mit Muskat-Taglierini und Gemüse

Herkunft: Schweiz / Metzgerei Köferli, Döttingen

Rindsentrecôte "Swiss premium Beef" überbacken mit  Fr. 48.00
hausgemachter Café de Paris serviert mit Pommes frites und Gemüse

Herkunft: Schweiz, von ausgesuchten Rindern und Ochsen, das Fleisch wurde am Knochen vorgelagert; Metzgerei Köferli, Döttingen

im Scheff sin liistee...

...nein, das Rezept wird nicht verraten – PROBIEREN!



Frisch und hausgemacht!

Fr. 4.90 pro Glas  

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Klassisch ... aber immer weder guet!

Das nun schon über vier Generationen weitergegebene Birchmeier Rezept, unserer weit bekannten Café de Paris Sauce, wird auch von uns weitergeführt und gut behütet. Fragen Sie nicht nach den Zutaten – versuchen! En Guete!

Sonnige Salate

Blat Salat mit Knusperkernen und hausgemachtem Dressing nach Wahl ☒ Fr. 9.80

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl ☒ Fr. 11.80

Sonniges Schwein – geniessen Sie Schweizer Fleisch von der Metzgerei Köferli, Döttingen

Schnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Butternüdeli Fr. 29.50

Steak überbacken mit hausgemachter Café de Paris ☒ Fr. 32.50
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Classic" – gefüllt mit Schinken und Raclettekäse ☒ Fr. 30.50
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Spörri" – mit Schinken, Raclettekäse, Zwiebeln, Knobli ☒ Fr. 31.80
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Diabolo" – gefüllt mit Taleggio, Peperoncini und Knobli ☒ Fr. 34.80
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Sonniges Kalb – geniessen Sie Schweizer Fleisch von der Metzgerei Köferli, Döttingen

Geschnetzeltes von der Huft "Zürcher Art" serviert mit Rösti ☒	Fr. 42.00
Geschnetzeltes von der Huft "Bombay" an einer rassigen Currysauce ☒ serviert mit Trockenreis und frischen Früchten	Fr. 42.00
Wienerschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse ☒	Fr. 42.00

Sonniges Rind – geniessen Sie Schweizer Fleisch von der Metzgerei Köferli, Döttingen

Rindstatar nach Ihrem Geschmack gewürzt – mit Toast und Butter	
Vorspeisenportion 70 Gramm	Fr. 24.00
Hauptgang 130 Gramm	Fr. 35.50
mit Calvados, Cognac oder Whisky	Fr. 3.00

Unsere Partner:

Fleisch:	Metzgerei Köferli, Döttingen
Fisch:	Bianchi AG, Zufikon
Gemüse:	Max Schwarz AG, Villigen
Brot/Pâtisserie:	Bäckerei zur Sonne, Familie Birchmeier, Leuggern
Käse:	Metzgerei Köferli, Döttingen

Fischdeklaration:

Goldbutt:	Südliche Gebiete Nordostatlantik
Wildlachs:	Kanada
Zuchtlachs:	Norwegen
Zander:	Färöer
Riesencrevetten:	Vietnam, (keine Antibiotika-Medikation, Futter)

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

SpätsommerLust

sündhaft gut...

Un pò' di tutto – DER Dessertteller	Fr. 16.00
Nei, ich mag nömm – 3 Champagnertruffles...die mag mer immer!	Fr. 5.80
Lüggemer Schoggiduo - Lüggemer-Schoggikuchen mit einer Kugel ☒ Valhrona-Schokosorbet garniert mit Früchten und einem Rahmhäubchen	Fr. 14.00
Soufflé Glacé von der Zwetschge mit Fricktaler vieille Prune ☒	Fr. 14.00
Bratapfel-Mascarponeschichtcrème und Rahm ☒	Fr. 14.00
Heidelbeercheesecake – eine vegane Versuchung ☒ 	Fr. 9.50

Neues und Klassisches...

Eiskaffee Sonne Edition ... der Dessertschlager bei uns! ☒	Fr. 12.50
Coupe Baileys – Mokka- und Vanilleglacé mit Baileys und Rahm ☒	Fr. 12.50
Alexander – Vanilleglacé mit Caramelsauce und Rahm ☒	Fr. 12.50
Danemark – Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm ☒	Fr. 12.50
Meringue mit Rahm ☒	Fr. 9.00
Meringue glacé – Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm ☒	Fr. 12.50
Frappé – alle Glacé- und Sorbetaromen ☒	Fr. 9.80
Sorbet Zwetschge – Zwetschgensorbet mit vieille prune ☒	Fr. 12.00
Sorbet Lemon – Zitronensorbet mit Limoncello ☒	Fr. 12.00

Sorbet: Zitrone ☒, Zwetschge ☒, Valhrona Schokolade ☒
Mango-Passionsfrucht ☒, Gartenbeere-Schokolade ☒

Rahmglacé: Erdbeer ☒, Vanille ☒, Mokka ☒, Haselnuss-Krokant ☒,
Sauerrahm ☒, Caramel mit Fleur de Sel ☒, Stracciatella ☒,
Holunderblüten-Apfel ☒, Choco-Brownie, Rum-Rosine ☒

Preis pro Kugel à Fr. 3.90 / mit Rahm plus Fr. 1.50

Wussten Sie, dass...

- wir die geeigneten Säle für Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihr Firmenessen haben?
- wir Sie an Ihrem Hochzeitsessen bei uns im Hause mit dem eigenen Oldtimer-Cabriolet abholen und nach dem Fest wieder sicher nach Hause bringen?
- wir für Sie gerne Ihr individuelles Wunschmenü für Ihren Anlass zusammenstellen?
- Sie bei uns eine Smoker-Lounge mit einem schönen und grossen Zigarren-Sortiment finden?

Wir sind für Sie da, wenn es um Ihr Fest geht!

