



LAND · GAST · HOF

Vorspeisen

Gemüsecrèmesuppe
mit Rahm
5.5

Grüner Salat
mit Hausdressing
und Croûtons
12

**Bunt gemischter Salat
mit Rohkost vom Bio-
Gut Schenk Madiswil**
Keimlingen, Kerne
und Croûtons
16

**Variation vom weissen
Spargel vom Bögli Hof
Oschwand**
weisser Spargelflan
und eingelegter Spargel
mit Spargelsalat,
Estragon-Gel und
Bärlauch-Hollandaise
14

Menü 1 / Fleisch

**Schweinskotelette
mit Kräuterbutter**
mit Pommes frites
und gelbe Zucchetti
vom Bio Gut Schenk
25

Menü 2 / vegetarisch

Frittata mit Spargel,
Frühlingszwiebeln
und Tomaten
23

Menü 3 / Fisch

Pochiere Scholle
mit Nussbutter Schaum,
Kräuterreis und
Krautstielen à la crème
42

Gerne servieren wir Ihnen zum
Mittagsmenü einen Menüsalat
oder die Tagessuppe.

À la Carte

Rindsfilet «Stroganoff»
mit Crème fraîche
und hausgemachten
Quarkspätzli
59

**Paniertes
Schweinsschnitzel
vom Tschanz Metzger
Kleindietwil**
mit Pommes frites
und buntem
Frühlingsgemüse
32

**Hausgemachter
Kalbshackbraten**
mit frischer
Morchelsauce,
Kartoffelstock
und buntem
Frühlingsgemüse
38

À la Carte

Gebratene Kalbsleber
mit Kräutern,
Balsamico
und Butterrösti
49

**Heimswiler Zander
gebraten**
mit Buttermilch-
Schaum, Aargauer-Bio-
Risotto, Spargel vom
Bögli Hof Oschwand
und eingeweckten
Heidelbeeren
48

Aargauer-Bio-Risotto
mit Spargel vom Bögli
Hof Oschwand,
eingeweckten
Heidelbeeren
und 18 Monate
gereiftem Sbrinz
36

Weinempfehlung

**Belletruche
Mont-sur-Rolle**
Domaine Belletruche,
Mont-sur-Rolle,
Chasselas
1dl / 8.5
7.5dl / 59

**Barbera d'Asti
« Terra Alta » DOCG**
Weingut Preli, Piemont,
Italien
Barbera
1dl / 9.5
7.5dl / 66

Wochenmenü vom 19. bis 22. Mai 2026

Preise in CHF inkl. MwSt.