

# Tagemenüs

Restaurant  
«Heidy & Peter»  
& Pizzeria Marina

## Samstag, 20.10.2018, Hotel Eichberg, Seengen

Aargauer Chämibrote auf Eichberger Rahmsauerkraut (Schwein) Salzkartoffelwürfeli und Randenchutney	19.50
Feiner Rinds-Hackbraten nach Hausrezept Kräuterrahmsauce, Rüeblkartoffelstock, Herbstgemüse	23.00
Aargauer Pouletbrust mit Dörrzwetschgenfüllung Risotto und Gemüse vom Eichberg-Kürbis und Peterlipesto	26.50

## Sonntag, 21.10.2018, Hotel Krone, Aarburg

Gebratene Schweinsinvoltni, Blauburgunderjus Kartoffelstock und Gemüseallerlei	25.50
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	19.50
Schweinsfilet Medaillons in Kräuterkruste Mit Bratkartoffeln und Gemüseallerlei	27.50

## Montag, 22.10.2018, Restaurant Freihof, Wettingen

Aargauer Rüebl «Cappuccino» dazu knuspriger Blätterteigstängel	9.00
Mägenwiler Pouletbrüstli im Zweifelchipsmantel gebraten glasiertes Gemüsebouquet, dazu Kräutersauerrahm	25.50
Aargauer Braten mit Dörrzwetschgen gespickt auf feiner Wettinger Blauburgundersauce Kartoffelstock und glasiertes Gemüse	23.50
Schweins-Cordon bleu Fitness (mit Salaten)	25.00
Schweins-Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Gemüse	26.50

## Dienstag, 23.10.2018, Hotel Krone, Lenzburg

Lenzburger Ratsherrentopf, gebratenes Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, Knusprige Rösti, Bohnenallerlei und Grilltomate	29.50
Wildhackbraten «Krone» an Preiselbeerrahmsauce	25.50
Quarkspätzli, Kürbis-Maroni-Traubenragout	
Im Weinteig gebackenes Balchenfilet mit Kräutermayonnaise Limettenreis und Broccoli	28.50

## Mittwoch, 24.10.2018, Guggeli Sternen, Bötzingen

Duett mit Kneussguggeli, Rotondo mit Zwetschgen und Hackbraten auf Aargauer Rüebl-Risotto	27.50
Selbstgebeizter Guggelipfeffer, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Remiger Blauburgunder Birne	29.50
Kneuss Agnolotti mit feiner Guggelifüllung an Aargauer Traubensauce	24.50

## Donnerstag, 25.10.2018, Hotel Linde, Fislisbach

Aargauer Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	36.50
Schweinssteak mit Markkruste, Rotweinsauce, Nudeln, Gemüse	27.50
Mägenwiler Pouletsaltimbocca, Weissweinsrisotto, Gemüse	29.50

## Freitag, 26.10.2018, Aegeriseefische, Hotel Eierhals, Oberägeri

Fischchnusperli, Sauce Tartar, Brot	24.50
Aegerisee Felchenfilets, Eierschwämmli, Reis	27.50
Aegerisee Rötelfilets, Weissweinsbuttersauce, Broccoli, Salzkartoffeln	29.50
Schweinssteak «Huusart» überbacken (Schinken, Käse, Champignons), Gemüse, Kartoffelgratin	26.50

## Samstag, 27.10.2018, Hotel Stalden, Berikon

Hirschpfeffer «Stalden» mit Quarkspätzli und Rotkraut	29.50
Schweins Piccata im Käsemantel (Küntener «Aargauer ural») Gemüse, Risotto	24.50
Mammis Hacktätschli mit Champignonrahmsauce und Quarkspätzli	23.50
Sämiger Herbstrisotto mit Salat	20.50

## Sonntag, 28.10.2018, Hotel Ochsen, Muri

Aargauer Krustenbraten vom Schwein an Badener Pale Ale-Jus dazu junges Rotkraut und Kartoffelstampf	24.50
Freiamter Häfeli Chabis mit Majorankartoffeln	24.00
Schenkelragout vom Mägenwiler Guggeli an rassischer Paprikasauce, Nudeln	26.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse	26.50