14.und 15.11.2026 **Tageskarte** Take away

Alkoholfreier Aperol Spritz 9.8
Brausyndikat
Dietiker Bier vom Fass – 3dl 5.6
Prosecco – fein – 9.5
Aperol Spritz 10.8 mit Prosecco
Alkoholfreier Zitronengrassirup mit Schweppes Tonic 9.5
Weisser Sherry Tio Pepe
+ Schweppes Tonic 10.5
Bonita – alkoholfreier Longdrink 9.8
Alkoholfreier Martini und Hibiskus Tonic mit Eis & Orangenschnitz

WEISSWEIN

Riesling x Sylvaner aus Weiningen
1dl 6 😉 5dl – 26.5
Selezione d'Ottobre Bianco Merlot
Flasche 75cl 49 😉 1dl 7.9
Farbe: zart strohgelb. In der Nase: feine Noten, die an reife gelbe Früchte und leichte florale Nuancen erinnern. Am Gaumen: gute Mineralität, frisch und leicht zu trinken.

ROSÉ

Tegerfelder Rosé Nauer Bremgarten
1dl Glas 6 😉 **5dl Flasche 26.5**
Traubensorte: Pinot noir
Unser Hausrosé immer zu empfehlen.

Selezione D'Ottobre Rosé 2025
Flasche 75cl 😉 **49 1dl – 7.9**
Traubensorte: Rosé aus Merlot-Trauben
Am Gaumen sorgt seine schöne Mineralität für Frische , was ihn zu einem leicht trinkbaren Wein macht mit einem harmonischen und lang anhaltenden Abgang

ROTWEIN

Pinot Noir Weiningen – Immer fein -
1dl Glas – 6 5dl Flasche 26.5
Peter und Claudia Haug – Weiningen
Ein toller Wein aus der Region, tolle Familie

Selezione d'Ottobre
Matasci Tenero Tessin
1dl 7.80 – 75cl 48
Traubensorte Merlot – reiner Stahltankausbau
Rubinrote Farbe. Fruchtig-frisches Bouquet. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen. Ein angenehmer, unkomplizierter Wein

Barbera d'Asti 2021
5dl – 39.5 Flasche für 2 Personen
Marco Bonfanti – Italien Piemont
Rote Beeren und dunkle Steinfrüchte – ausgewogenes Aroma im Mund.

Grossmutter-Salat: Blattsalat Brot- & Speckwürfel 12.5
Gemischter Salat – immer fein - 13.5
Lauwarmer Speck-Krautsalat 12.5
Nüsslisalat mit Ei Mimosa 15
Bouillon mit hausgemachten Flädli 11.8/9.8
Nüsslisalat Heimat mit frischen Eierschwämmli Speck Ei 18.5
Tomatensalat Mozzarella – 12.5 und grosse Portion 20.5
6 Schnecken Burgunder Art mit Toast 17.8
Tagessuppe

Wir verwenden bei allen Gerichten nur Schweizer Fleisch und Geflügel

1. **Pouletbrüstli im Speckmantel gebraten** 28.5
   Rotweinsauce Kroketten Gemüse
2. **Grosse Schweinswurst-Paar** von Beinwil i.Freiamt 20.5
   Pommes frites Menüblattsalat
3. **Vegi** Panierter Brie Preiselbeeri 23.5
   Mit bunter Salatgarnitur

4. **Rindsentrecôte 200g an Sauce Bérnaise** 43.5
   Pommes frites Gemüsegarnitur
5. **Vom Reh und Hirsch** Herkunft Österreich 39.5
   Wildgeschnetzeltes Eierschwämmlirahmsauce
   Spätzli Rotkraut und Marroni
6. **Heimat-Hit** 39.5
   Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten mit
   Zwiebeln Rösti kleiner Nüsslisalat mit Ei
7. **Fischteller** *Herkunft Bianchi Zufikon* 45
   Walliser Eglifilet gebraten aus Raron Heisse
   Zitronenbutter Reis Spinat
8. ***Reppisch – Menü***
   Tagessuppe + kleiner Nüsslisalat lauwarme Champignons
   Rindsfiletwürfel Stroganoff
   Hausgemachte Spätzli Mischgemüse
   Kleiner Bananensplit mit heisser Schoggisauce
   Komplettes Menü – CHF60.5
   Menü Hauptgang 40.5 Menü nur mit Vorspeisen 50.5

Beliebte Heimat-Gerichte

Peter's Kalbsnierli Braune Cognacsauce Rösti 24.5
Spaghetti Bolognese nur mit Rindfleisch 20.5
Fleischkäse gebraten Spiegeleier + Pommes frites 20.5
Knusprige Pouletflügeli Cocktailsauce + Pommes frites 22.5
Rauchwurst-Paar aus Beinwil im Freiamt mit bunter Salatgarnitur 20.5
Fleischkäse gebraten Spiegeleier + Pommes frites 20.5
Schweinscordon bleu Pommes frites Gemüse 34.5
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes frites 20.5
Beefsteak Tatare (Rindfleisch) Toast und Butter
klein 24.5 Gross 33.5 Cognac + 4
Veganes Tatare Heimat Margarine + Toast klein 22.5/ Gross 29.5