

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 – Eure Gastgeber



Karin Hauenstein-Birchmeier
Inhaberin & Küchenchefin
Geschäftsführerin



Michael Hauenstein
Inhaber & Geschäftsführer



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.



Sommerevent mit Rolf Schmid

Samstag, 8. August 2026

Rolf Schmid beendet seine erfolgreiche Bühnenkarriere. Oder wir er es selber formuliert: «I könnt natürlu schu nomol 33 Jahr uf dr Bühni stoh, aber i muan eu ganz ehrlich säga: I mag eifach nid!»

Die Vorbereitung zum Schmid's letztem Streich laufen zur Zeit. Ein Erinnerungs-Spektakel soll es werden. Logisch. Was denn sonst: Je älter man wird, auf desto mehr kann man zurückblicken – und desto weniger liegt vor einem. Ja, das kann einem ab einem gewissen Alter schon zu denken geben. Oder auch nicht. – Wie auch immer, die Fans freuen sich jedenfalls bereits auf den

letzten grossen Auftritt des Bündner Urgesteins. Und selbst Rolf Schmid's Kritiker, allen voran die Pressestimmen, sind angesichts der letzten Show des Künstlers des Lobes voll.



Unsere coole Truppe braucht DRINGEND Unterstützung...

Jungkoch mit EFZ 80-100%

Wir sind ein lässig, motiviertes Gastroteam, welches Verstärkung an der Front und am Herd braucht. Mitzubringen wäre Kreativität, Eigeninitiative, gutes Fachwissen, Charme (den braucht's auch am Herd 😊), eine abgeschlossene Ausbildung mit EFZ Abschluss, Spass und Freude an der Arbeit, Motivation, Teamplayer...

Wir sind seit 2011 Mitglied der Gilde etablierter Gastronomen, in 5ter Generation in der Sonne, ein moderner Betrieb mit einer frischen, saisonalen und regionalen Küche, verfügen über einen Keller mit etwa 240 verschiedenen Weinen, fixe freie Tage und total lässigen Gästen!

Muttertagsgenuss

Sonntag, 10. Mai 2026

Geniessen Sie an Muttertag-Sonntag unser herrliches MuttertagsMenü und lassen Sie sich bei uns verwöhnen. Geniessen Sie einen kulinarischen Muttertag bei uns mit uns. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Ihre Reservation.



Frühlingszeit

Liebe Gäste

Der Frühling ist längst eingekehrt und alles blüht. Bevor wird aber im Juli in den Sommer steigen hat unsere Küche für Sie unsere Frühlingskarte bereit...freuen Sie sich auf neue Gerichte mit den Frühlingsboten.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch - wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind!




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



Frisch, saisonal und vor allem regional! Noch mehr wollen wir uns diesen drei Worten widmen und unsere Küche diesen Werten anpassen.


**Unseren Grünspargel beziehen wir aus Hettenschwil von Familie Bottlang.
Familie Bryner aus Othmarsingen beliefert uns mit weissem Spargel.**

Frühlingsalate und Vorspeisen

Frühlingsblattsalat mit weissem Spargel und frischer Mango    Fr. 18.00
dazu ein weisser Balsamicodressing

Aargauer Spargelsalat mit einer Burratina  Fr. 19.00
mit einer Zitronen-Olivenölmarinade

Gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmem Spargel & Vinaigrette  Fr. 23.00



Ein alter Frühlingsklassiker; Weisse & grüne Spargeln dazu frische,  Fr. 19.00
hausgemachte Sauce Hollandaise mit Köferlis Rohschinken + Fr. 9.00
Vegan: serviert mit einer Vinaigrette anstatt Sauce Hollandaise

Frühlings-Suppe


Hettenschwiler Grünspargelsuppe mit Crème fraîche & Spargeln  Fr. 15.00

Frühlings-Morchelcrèmesuppe   Fr. 15.00

Frühlingshaft vegan oder vegetarisch

Frühlingspfanne – mit hausgemachten Kartoffelgnocchi,   Fr. 36.00
Spargeln, Morcheln, Bundzwiebeln und Kräutern in Olivenöl


Spargelravioli à la crème mit gebratenen Spargeln und Kräuter Fr. 36.00

Ein alter Frühlingsklassiker; Weisse & grüne Spargeln dazu frische,  Fr. 36.00
hausgemachte Sauce Hollandaise
Vegan: serviert mit einer Vinaigrette anstatt Sauce Hollandaise


Frühlingshafter Fisch

Freuen Sie sich auf unsere Fischempfehlung
Herkunft: Frischer Fisch geliefert von Bianchi, Zufikon

Frühlingshafte Hauptgänge

Pouletcordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Taleggio und Grünspargel  Fr. 36.00
serviert mit Pommes frites & Frühlingsgemüse
Herkunft: Schweizer Fleisch; Metzgerei Köferli, Döttingen

Swiss Prime Rindsentrecôte überbacken mit hausgemachter  Fr. 49.00
Café de Paris dazu neue Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse
Herkunft: Schweizer Fleisch; Metzgerei Köferli, Döttingen

Swiss Prime Kalbssteak mit einer klassischen Morchelrahmsauce  Fr. 53.00
serviert mit Tagliolini und Frühlingsgemüse
glutenfrei: neue Bratkartoffeln
Herkunft: Schweizer Fleisch; Metzgerei Köferli, Döttingen

Alte Klassiker für Sie...

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

GAZOSA frisch aus dem Tessin! (Fr. 5.10)

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

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

Blattsalat mit Knusperkernen & hausgemachtem Dressing nach Wahl ☒ Fr. 11.50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl ☒ Fr. 14.00

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

Schnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Butternüdeli Fr. 34.00

Steak überbacken mit hausgemachter Café de Paris ☒ Fr. 34.00
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Classic" – gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse ☒ Fr. 36.00
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Spörri" – mit Vorderschinken, Raclettekäse, ☒ Fr. 36.00
Zwiebeln und Knobli serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Diabolo" – mit Rohschinken, Taleggio, Peperoncini ☒ Fr. 36.00
und Knobli serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

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

Rindstatar nach Ihrem Geschmack gewürzt – mit Toast und Butter

Vorspeisenportion 70 Gramm Fr. 26.00

Hauptgang 140 Gramm Fr. 37.00

mit Calvados, Cognac oder Whisky Fr. 3.00

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



Geschnetzeltes von der Huft "Zürcher Art" serviert mit Rösti ☒ Fr. 43.00

Geschnetzeltes von der Huft "Bombay" an einer rassigen Currysauce ☒ Fr. 43.00
serviert mit Trockenreis und frischen Früchten











Wienerschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse ☒ Fr. 43.00

Vorfrühlingslust

sündhaft gut...

Un pò' di tutto – DER Dessertteller	Fr. 16.00
Nei, ich mag nömm – 3 Champagnertruffes...die mag mer immer!	Fr. 5.90
Lüggemer-Schoggikuchen mit einer Kugel Bananensorbet  garniert mit Früchten und einem Rahmhäubchen	Fr. 14.00
Rhabarbercheesecake mit einer Kugel Himbeersorbet 	Fr. 14.00
Erfrischendes Limoncellotiramisu	Fr. 14.00
Hausgemachter Brownie mit Pekannüssen und weisser Kaffeeglacé	Fr. 14.00

Neues und Klassisches...

Eiskaffee Sonne ... der Dessertschlager bei uns! 	Fr. 14.00
Coupe Baileys – Mokka- und Vanilleglacé mit Baileys und Rahm 	Fr. 14.00
Alexander – Vanilleglacé mit Caramelsauce und Rahm 	Fr. 14.00
Dänemark – Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm 	Fr. 14.00
Meringue mit Rahm 	Fr. 12.00
Meringue glacé – Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm 	Fr. 14.00
Frappé – alle Glacé- und Sorbetaromen 	Fr. 12.00
Sorbet Grapefruit - Pink Grapefruitsorbet mit Campari 	Fr. 14.50
Sorbet Zwetschge – Zwetschgensorbet mit vieille prune 	Fr. 14.50
Sorbet Lemon – Zitronensorbet mit Limoncello 	Fr. 14.50

Sorbet: Zitrone  , Zwetschge , Valrhona Schokolade  , Banane  
Birne , Himbeersorbet  , Mango-Passionsfrucht  
Rahmglacé: Erdbeer , Vanille , Mokka , Haselnuss-Krokant , Sauerrahm 
Caramel Fleur de Sel , Stracciatella , Weisser Kaffee ,
Zuckerwatte 

Preis pro Kugel à Fr. 4.50 / 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!



Unsere Partner und Lieferanten:

Fleisch:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Wild:	Familie Jan Dietsche, Wildgenuss, Döttingen Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Damhirsch:	Familie Pfrunder, Gansingen
Fisch:	Familie Bianchi, Bianchi AG, Zufikon
Sockeye Wildlachs:	Familie Linus Egger, Kirchdorf
Gemüse:	Familie Schwarz, Max Schwarz AG, Villigen Familie Bottlang, Hettenschwil (Grünspargel & Erdbeeren) Familie Bryner, Othmarsingen (Bleichspargel) Familie Mühlebach, Tegerfelden (Erdbeeren)
Brot/Pâtisserie:	Familie Birchmeier, Bäckerei zur Sonne, Leuggern
Käse:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Süssmost:	Familie Emmenegger, Hettenschwil
Italienische Spezialitäten:	Familie Caporaso, Caporaso AG, Siggenthal-Station
Kaffee:	Familie Meier, Endingen (Hubertus Kaffee)
Espresso:	Caffè Carlito, Fratelli Schillig, Losone TI
Tee:	L'art du Thé, Frau Barbara Vogel, Luzern

Deklaration

Rindfleisch:	Aus der Region (Swiss premium Beef)
Schwein:	Aus der Region
Kalbfleisch:	Aus der Region
Wildschwein / Reh:	Aus der Region
Damhirsch:	Aus der Region
Poulet:	Schweiz
Brot:	Schweiz
Brot glutenfrei:	Oesterreich
Alpenzander:	Schweiz (Zucht)
Felchenfilet:	Schweiz
Sockeye Wildlachs:	Kanada
Dorade:	Griechenland
Riesencrevetten:	Vietnam (Zucht)



«Aargau isch fein»

Förderung der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie

Das Ziel der Gastroaktion ist es, die Zusammenarbeit zwischen der Gastronomie und der Landwirtschaft zu fördern. Aargauer Restaurationsbetriebe, die bewusst Regionalprodukte verarbeiten und servieren, erhalten das Gütesiegel «Aargau isch

fein».

Um die Vorgaben für das Gütesiegel zu erfüllen, müssen die Gastrobetriebe mit mindestens einem Landwirtschaftsbetrieb direkt zusammenarbeiten, je zwei Rot- und Weissweine sowie vier Destillate aus dem Aargau auf der Karte haben. Bei vier Speisen müssen hauptsächlich Aargauer Produkte verwendet und die Angaben auf der Karte vermerkt werden.



Die Gerichte, welche mit dem glutenfreien Zeichen aufgeführt sind, bereitet unsere Küche gerne für Sie glutenfrei zu. Ebenfalls haben wir glutenfreies Brot.

Bitte teilen Sie unseren Servicfachleuten mit, falls Sie glutenfreie Speisen wünschen! Bei Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte, unsere Küche gibt Ihnen zu den Allergenen Stoffen gerne Auskunft.

Vinothek Soleil – Unsere Schätze auch bei Ihnen zu Hause genießen!

Hat Ihnen einer unserer oder mehrere Weine besonders gut gefallen? Möchten Sie diesen zusammen mit Ihrer Familie, Freunden und Bekannten zu Hause genießen? Kein Problem – wir liefern gerne ab 36 Flaschen bequem zu Ihnen nach Hause.

Die meisten unserer Weine verkaufen wir auch "über die Gasse". Fragen Sie uns nach den aktuellen Jahrgängen und Preisen.



Unsere Wein-Partner

Weingut Alter Berg, Familie Deppeler, Tegerfelden
Baumgartner Weinbau, Familie Baumgartner, Tegerfelden
Wiler Trotte, Guido Oeschger, Wil
Weinbau Hartmann, Familie Hartmann, Remigen
Weingut zum Sternen, Familie Meier, Würenlingen
Baur au Lac, Zürich (Italien, Spanien, Portugal, Oesterreich, Bordeaux)
Caratello AG, St. Gallen (Italien)
Weibel Weine, Thun (Italien – Gaja Weine)
Finewines.ch, Familie Jllien, Bad Zurzach (Südtirol, Spanien, Bordeaux)
Siebe Dupf, Liestal (Mallorca, Burgund)
Mövenpick Weine, Baar (Spanien, Italien)
VINSmotions, Alex Nussbaumer, Oberkirch LU (Burgund)