

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 wie er es selber formuliert: «I könnt natürli 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!

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.



Vorfrühlingszeit

Liebe Gäste

Langsam kommt sie – die Frühlingssonne! Die Natur erwacht langsam wieder aus dem Winterschlaf und alles blüht. Geniessen Sie unsere herrlichen Gerichte von unserer Vorfrühlingskarte.

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.
Sobald der hiesige Spargel zum Stechen bereit ist, werden wir diesen in unserer Küche verarbeiten – bis dahin brauchen wir noch etwas Geduld!

Vorfrühlingsalate und Vorspeisen

- Bruschetta mit Erbsen und Kräuterseitling  Fr. 14.00
- Jungspinatsalat mit Grapefruit, Granatapfelperlen   Fr. 16.00
und Frühlingszwiebeln dazu Karin's Limettendressing
- Junger Mesclunsalat mit Ei, Radiesli und Croutons  Fr. 16.00
glutenfrei: Wir haben glutenfreie Croutons – bitte teilen Sie dies unserem Service mit
- Lachstatar auf einem Fenchelcarpaccio  Fr. 22.00

Vorfrühlingsuppe

- Bärlauchcrèmesuppe mit Crème fraîche und Croutons  Fr. 15.00
glutenfrei: Wir haben glutenfreie Croutons – bitte teilen Sie dies unserem Service mit
- Pastinakensuppe mit Kräuteröl   Fr. 15.00

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

19. Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleu's werden bei Bestellung frisch zubereitet!


D'Heimat mit Vorderschinken und wunderbar gereiftem Raclettekäse von Luzia Arpagaus aus Hettenschwil	Fr. 36.00
Spörri's mit Vorderschinken, Raclettekäse, viel Zwiebeln und Knoblauch	Fr. 36.00
Us de Sonne Lügger mit Vorderschinken, Raclettekäse, und unsere legendäre Café de Paris	Fr. 36.00
De Walliser mit Vorderschinken, Raclettekäse und getrockneten Aprikosen	Fr. 36.00
De Parpaner mit Bündnerfleisch, Steinpilzen und würzigem Alpkäse von Familie Martin Kurath, Tschugga in Parpan GR	Fr. 36.00
Diabolo – de Tüüfel persönlich mit Rohschinken, Taleggio, Peperoncini und Knobli in einer Kräuterpanade	Fr. 36.00
Gruyere mit Vorderschinken, Gruyere, Lauch und Speck	Fr. 36.00
Ziger mit Vorderschinken, Ricotta und Glarner Schabziger	Fr. 36.00
De Fischig mit Wolfsbarsch, Spinat und Frischkäse	Fr. 36.00

...weiter geht's auf der nächsten Seite...

 Alle Cordonbleu's können mit glutenfreiem Paniermehl zubereitet werden.
Bitte teilen Sie es unseren Servicemitarbeitern mit!

Unsere Bleu's werden aus dem Schweinsnierstück aus unserer Region gebraten und serviert.
Aufpreis für Kalbfleisch à Fr. 13.00

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Poulet Cordon bleu – Bärlauch mit Bresaola, Bärlauch und Ricotta	Fr. 36.00
Poulet Cordon bleu – Morchel mit Vorderschinken, Mascarpone und im Cognac flambierten Morcheln	Fr. 36.00
Poulet Cordon bleu – Tartufo mit Vorderschinken, Mascarpone und Trüffelhonig	Fr. 36.00
De Vegi mit Zucchetti, Taleggio, Knobli und Chili in einer Kräuterpanade	Fr. 35.00
Veganer Wirz  Wirz gefüllt mit veganem Käse, Dörrotomaten und Oliven	Fr. 35.00

XXL – Alle unsere Cordon bleu's können Sie als XXL Cordon bleu mit rund 500 Gramm Gewicht bestellen – En Guete Aufpreis Fr. 19.00

MINI DUO – Können Sie sich nicht entscheiden? Probieren Sie zwei Cordon bleu's auf einmal – eben als Mini im Duo! Fr. 44.00

MINI TRIO – Können Sie sich nicht entscheiden? Probieren Sie drei Cordon bleu's auf einmal – eben als Mini im Trio! Fr. 52.00



Alle Cordonbleu's können mit glutenfreiem Paniermehl zubereitet werden.
Bitte teilen Sie es unseren Servicemitarbeitern mit!
Ebenfalls haben wir glutenfreies Brot.

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

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
Heidelbeer-Himbeermuffin mit frischen Beeren und Zitronensorbet 	Fr. 14.00
Panna cotta von der Tonkabohne, Mangosauce und Früchte 	Fr. 14.00
Soufflé glacé Amaretto – ein alter Klassiker 	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 – Zwetschensorbet mit vieille prune 	Fr. 14.50
Sorbet Lemon – Zitronensorbet mit Limoncello 	Fr. 14.50

Sorbet: Zitrone  , Zwetschge , Valrhona Schokolade  , Banane  
Pink Grapefruit  , Birne  , Blutorangen  ,

Rahmglacé: Erdbeer , Vanille , Mokka , Haselnuss-Krokant , Sauerrahm 
Caramel Fleur de Sel , Stracciatella , Rum-Rosinen ,

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)