

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

Ihre Gastgeber

Karin Hauenstein-Birchmeier

Michael Hauenstein mit
unseren langjährigen Mitarbeitenden



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.



Festtage bei uns... ein besonderer Genuss!

Geniessen Sie die besonders feierlichen Festtage in unserem weihnachtlich dekorierten Restaurant. Wir sind über die Festtage wie folgt für Sie da:

Mittwoch, 24. Dezember – 18 bis 22 Uhr

Donnerstag, 25. Dezember – 11 bis 15 Uhr

Freitag, 26. Dezember – geschlossen

Samstag, 27. Dezember – 18 bis 22 Uhr

Sonntag, 28. Dezember – 11 bis 22 Uhr

Montag, 29. & Dienstag, 30. Dezember – geschlossen

31. Dezember – 18 Uhr bis 01.00 Uhr

01. Januar 2026 – 11 bis 21 Uhr

Freitag, 2. Januar 2026 – 18 bis 22 Uhr

Samstag, 3. Januar 2026 – 18 bis 22 Uhr

Sonntag, 4. & Montag, 5. Januar 2026 – geschlossen



Unsere coole Truppe braucht Unterstützung... Koch/Jungkoch mit EFZ 100%

Wir sind ein lässiges, 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, fixe freie Tage und total lässigen Gästen!

Lehrstellen 2026

Nachwuchs liegt uns am Herzen – deshalb suchen wir auf den Sommer 2026 junge motivierte Menschen, welche sich vom Gastrovirus begeistern lassen und haben darum

Lehrstelle als Koch und als Restaurationsfachfrau/fachmann zu vergeben.

Dort Arbeiten, wo die anderen Ferien machen? Kein Problem, nach der Ausbildung stehen den jungen Leuten sämtliche Türen der Welt offen. Weiterbildungen, Hotelfachschulen...gerne zeigen wir Dir bei einer Schnupperlehre wie es bei uns zu und her geht – Lust? Wir freuen uns auf Dich!

Winterzeit

Liebe Gäste

Winterzeit - wenn es draussen schon früh dunkel, kalt und neblig ist, sogar regnet oder schneit, werden Abende auf dem warmen Sonne-Ofebänkli erst recht gemütlich. Es ist unglaublich aber wahr - wir sind bereits in unsere 19te Cordon bleu Festival Saison gestartet. Was sich aus einem Satz, "Was zum Teufel ist im Winter Saison ausser Cordon bleu? EBEN Cordon bleu!", entwickelte, ist heute bei uns Tradition.

Geniessen Sie einen gemütlichen Abend bei einem feinen klassischen, oder rassig gewürzten Cordon bleu oder einfach einem Glas Wein mit Freunden und einer spannenden Diskussion.

Wir freuen uns sehr, wenn wir es Ihnen in der kalten und manchmal auch rauen Winterzeit gemütlich machen können und laden Sie herzlich ein unser Gast zu sein.




Herzlichen Dank für Ihren Besuch - wir freuen uns auf Sie!

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

Winter Salate und Vorspeisen

Nüsslisalat "Mimosa" – mit Ei und Brotwürfeli  Fr. 15.00
glutenfrei: Wir haben glutenfreie Croutons – bitte teilen Sie dies unserem Service mit

Nüsslisalat wiene de Scheff gärn het – mit gebratenem Speck und  Fr. 17.00
Champignons und Brotwürfeli
glutenfrei: Wir haben glutenfreie Croutons – bitte teilen Sie dies unserem Service mit

Karin's Wintersalat mit Blattsalat, Pink Grapefruit und Granatapfel Fr. 17.00
dazu ein Zitrusdressing  

Winter Suppe

Grossmutter Birchmeier's Zwiebelsuppe mit Käsetoast Fr. 15.00

Rüebli-Kokos-Ingwersuppe   Fr. 15.00

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 Lüggere mit Vorderschinken, Raclettekäse, und unsere legendäre Café de Paris	Fr. 36.00
De Ämmitaler mit Vorderschinken, Emmentaler, Speck und Zwiebeln	Fr. 36.00
De Appizäller mit Mostbröckli und rezentem Appenzellerkäse	Fr. 36.00
Diabolo – de Tüüfel persönlich mit Rohschinken, Taleggio, Peperoncini und Knobli in einer Kräuterpanade	Fr. 36.00
De Italo mit Rohschinken, Mozzarella, Dörrtomaten, Basilikumpesto in einer Kräuterpanade	Fr. 36.00
De Gorgonzola mit Bresaola, Gorgonzola und Birne	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 – Mostindien Fr. 36.00
mit Trutenschinken, Frischkäse und Apfel

Poulet Cordon bleu – Morchel Fr. 36.00
mit Vorderschinken, Mascarpone und im Cognac flambierten Morcheln

Poulet Cordon bleu – Tartufo Fr. 36.00
mit Vorderschinken, Mascarpone und Trüffelhonig

De Vegi Fr. 35.00
mit Zucchetti, Taleggio, Knobli und Chili in einer Kräuterpanade

Veganer Grünkern  Fr. 35.00
mit veganem Frischkäse und Dörrfrüchten

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 Allergen 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. 35.00
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

Herbstlust

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
Orangen-Mandelkuchen mit Pistazien und Blutorangensorbet 	Fr. 14.00
Hausgemachtes Vermicelles mit Meringue und Rahm 	Fr. 14.00
Coupe Nesselrode mit Meringue, Vanilleglacé und Rahm 	Fr. 16.00

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  
	Pink Grapefruit   , Birne   , Blutorangen   , Quitte  
Rahmglacé:	Erdbeer  , Vanille  , Mokka  , Haselnuss-Krokant  , Sauerrahm 
	Caramel Fleur de Sel  , Stracciatella  , Rum-Rosinen  , Marroni 

Preis pro Kugel à Fr. 4.5
0 / 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 (Grüenspargel & 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 Produkte:	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
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)