

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.

Wir brauchen und wollen Nachwuchs...

Unsere offenen Lehrstellen 2025

Nachwuchs liegt uns am Herzen – deshalb suchen wir auf den Sommer 2025 junge motivierte Menschen, welche sich vom Gastrovirus begeistern lassen und haben darum

Lehrstelle als Koch und Restaurantfachfrau/-fachmann zu vergeben.

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

Einmal pro Jahr geht's auf unseren legendären Geschäftsausflug

Dieses Jahr gings gemütlich – ohne Velo und ohne steilen Zurziberg mit dem Zug nach Dulliken zu Felix Ott – Sirupspezialitäten. Dort genossen wir eine interessante Führung durch seinen riesigen Garten. Er verarbeitet nämlich nur in seiner Genusswerkstatt was in seinem eigenen Garten wächst! Nach einem wunderbaren Apéro ging es zur Blind Degustation wo wir seine Öle, Sirups oder die schwarzen Baumnüsse probierten. Anschliessend gings in drei Gruppen in die Workshops. Baumnussflocken, Baumnussöl und Sirup wurden hergestellt.

Nach getaner Arbeit fuhren wir zu unseren Gildekollegen Sarah und Markus ins Restaurant Brücke in Niedergösgen zu einem wunderbaren Nachtessen, feinem Wein und sehr viel Lachen! Mit unserem Ausflug möchten wir uns herzlichst bei unseren tollen Mitarbeitenden für ihren Einsatzbedanken!



Wild – wilder - Wildgenuss

Liebe Gäste

Wenn die Abende wieder kühler werden und die Kraft der Sonne merklich nachlässt, nähert sich der Herbst. Die Tage werden kürzer und mit dem Ende der Sommersaison wird es auch in den Gärten ruhiger. Bald entdecken wir die ersten bunt gefärbten Blätter an den Laubbäumen, und der aufmerksame Beobachter freut sich an Zugvögeln, die auch unser Gebiet durchwandern.


Der Herbst in all seinen Farben versuchen auch wir in unserem Restaurant und der Küche wiederzugeben. Geniessen Sie schöne Abende mit Familie und Freunden bei einem guten Essen und einem schönen Glas Wein in unserer angenehmen und warmen Atmosphäre.


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



Wilde 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 Herbstsalat mit Cranberry, frischem Apfel, Macadamianuss und  Fr. 17.00
einem Haselnuss-Himbeerdressing

Randencarpaccio mit fermentiertem Tofu und Knuspernüssen  Fr. 18.00

Kürbis-Frischkäsetatar mit Rehtrockenfleisch  Fr. 21.00



Wilde Suppe

Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl   Fr. 15.00

Hausgemachte Wildkraftbrühe mit hausgemachten Rehravioli Fr. 17.00

SAVE THE DATE – Operetten-Operngala
Samstag, 16. November 2024 / 18 Uhr
mehr unter www.sonne-leuggern.ch

Wilde Veganer

Kürbis-Curry mit Kichererbsen, Kürbiskernen, Cranberries   Fr. 36.00
serviert mit Basmatireis

Wilde Vegetarier

Rund ums Wild – mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl  Fr. 36.00
einem Pilzragout mit einer Apfelhälfte gefüllt mit Preiselbeeren
glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli – bitte bei der Bestellung mitteilen

Steinpilzravioli an einer Salbeibutter serviert mit Rotkraut, glasierten
Marroni und einer Apfelhälfte gefüllt mit Preiselbeeren Fr. 36.00

Wilder Fisch – aber ned vom Jäger!


Freuen Sie sich auf unsere Fischempfehlung - frischer Fisch vom Bianchi!

Wilde Hauptgänge


Gilde Charity Herbst: Unsere Gilde-Küchenchefin kocht für einen guten Zweck!

Zu Gunsten der schweizerischen MS Gesellschaft kochen die Gilde Betriebe Risotto und spenden pro
verkauftes Risotto-Gericht Fr. 5.00 an die schweizerische MS Gesellschaft.

Geschmorte Wildschweinhaxe serviert mit einem Eierschwämmrisotto  Fr. 47.00
Herkunft: Hiesige Jagd / verarbeitet durch Jan Dietsche, Klingnau (Wildgenuss.ch)

Damhirschentrecôte mit einer Kräuterkruste, sautierten Pilzen und Jus  Fr. 55.00
dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und eine Rotweibirne
gefüllt mit Preiselbeeren
Herkunft: Pfrunder's Damhirschfarm, Gansingen
glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli anstelle der Ravioli – bitte bei der Bestellung mitteilen

Rehschnitzel Mirza – an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli  Fr. 48.00
dazu Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und einer Apfelhälfte gefüllt mit
Preiselbeeren
Herkunft: Hiesige Jagd / verarbeitet durch Jan Dietsche, Klingnau (Wildgenuss.ch) ODER Metzgerei Köferli, Döttingen
glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli – bitte bei der Bestellung mitteilen

Rehrücken "Sonne" am Stück gebraten (ab 2 Personen, serviert in 2 Gängen)  Fr. 69.00
mit Pilzragout an einer Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und einer Apfelhälfte gefüllt mit Preiselbeeren
Herkunft: Hiesige Jagd / verarbeitet durch Jan Dietsche, Klingnau (Wildgenuss.ch) ODER Metzgerei Köferli, Döttingen
glutenfrei: Wir servieren hausgemachte glutenfreie Spätzli – bitte bei der Bestellung mitteilen

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 Schinken und Raclettekäse ☒ Fr. 34.00
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Spörri" – mit Schinken, Raclettekäse, Zwiebeln, Knobli ☒ Fr. 35.80
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Diabolo" – mit Rohschinken, Taleggio, Peperoncini ☒ Fr. 35.80
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 Birnensorbet  garniert mit Früchten und einem Rahmhäubchen	Fr. 14.00
Birne-Nussmuffin mit einer Kugel Valhrona Schokoladensorbet 	Fr. 14.00
Pistazie-Limettenkuchen mit Pistazienglacé	Fr. 14.00
Bratpfelschichtcrème – mit Mascarpone-Quarkcrème 	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 Zwetschge – Zwetschgensorbet mit vieille prune 	Fr. 14.50
Sorbet Lemon – Zitronensorbet mit Limoncello 	Fr. 14.50

Sorbet:	Zitrone   , Zwetschge  , Valhrona Schokolade   , Birne  
	Mango-Passionsfrucht  , Blutorange  
Rahmglacé:	Erdbeer  , Vanille  , Mokka  , Haselnuss-Krokant  , Sauerrahm 
	Caramel mit Fleur de Sel  , Kokosglacé   , Stracciatella 
	Pistazie  , Marroni-Kirsch 

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!





«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.

Unsere Partner:

Fleisch:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Fisch:	Familie Bianchi, Bianchi AG, Zufikon
Gemüse:	Familie Schwarz, Max Schwarz AG, Villigen Familie Bottlang, Hettenschwil Familie Bryner, Othmarsingen (Bleichspargel)
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

Fischdeklaration: Gerne gibt diese Ihnen unsere Servicemitarbeiter bei der Fischempfehlung bekannt



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 Servicefachleuten mit, dass 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 Partner

Fleisch
Fisch
Gemüse

Brot/Pâtisserie
Käse
Süssmost:
Wein

Metzgerei Köferli, Döttingen
Bianchi AG, Zufikon
Max Schwarz AG, Villigen
Familie Bottlang, Hettenschwil
Familie Bryner, Othmarsingen (Bleichspargel)
Bäckerei zur Sonne, Leuggern
Metzgerei Köferli, Döttingen
Familie Emmenegger, Hettenschwil
Weingut Alter Berg, Familie Deppeler, Tegerfelden
Lukas Baumgartner, Weingut, Tegerfelden
Wiler Trotte, Guido Oeschger, Wil
Weinbau Bruno Hartmann, Remigen
Weingut zum Sternen, Würenlingen
Baur au Lac, Zürich
Caratello AG, St. Gallen
Weibel Weine, Thun
Finewines.ch, Bad Zurzach
Siebe Dupf, Liestal
Mövenpick Weine, Baar