

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 Guest, 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 gerne 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 Guest 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.

Muttertagsgenuss

Sonntag, 11. Mai 2025

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.



**Unsere coole Truppe braucht
Unterstützung...**

Jungkoch mit EFZ 100%

Wir sind ein lässig, motiviertes Gastroteam, welches Verstärkung an der Front und am Herd braucht. Mitzubringen wäre Kreativität, Eigeninitiative, gutes Fachwissen, Charme (den brauchts 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!

Wir müssen leider ab dem 11. August schliessen...

Ab Montag, 11. August 2025 müssen wir unseren Betrieb für rund 2 Monate schliessen. Nein, wir nehmen uns keine Auszeit – der Grund für diesen langen Unterbruch ist ein grosser Wasserschaden. Dieser ist für die Gäste kaum sichtbar. Wir haben Wasser in unseren Unterlagsböden und zwar in der Küche sowie im Bereich des Buffets im Restaurant. Wir müssen die gesamte Küche und das Buffet abbauen lassen, die Plattenböden werden entfernt und die Unterlagsböden getrocknet. Über das genaue Wiedereröffnungsdatum informieren wir sobald wir mehr Wissen. Ebenfall erfahren Sie weitere Informationen zu gegebener Zeit auf unserer Homepage. Wir danken für Ihr Verständnis.

Wir geniessen an folgenden Daten einen zusätzlichen freien Tag:

Ostermontag, 21. April

Pfingstmontag, 9. Juni

Sonntag, 15. Juni (Radrennen Gippingen, keine Zufahrt möglich)

Montag, 16. Juni

Frühlingszeit

Liebe Gäste

Sie ist wieder da – die Frühlingssonne! Die Natur erwacht langsam wieder aus dem Winterschlaf und alles blüht. Geniessen Sie unsere herrlichen Gerichte unserer Frühlingskarte.

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!

Frühlingsalate und Vorspeisen

Junger Frühlingsblattsalat mit Ei, Radiesli, Sprossen und Croutons   Fr. 16.00
glutenfrei: Wir haben glutenfreie Croutons – bitte teilen Sie dies unserem Service mit

Gebackene Burratina auf einem lauwarmen Gemüsesalat Fr. 18.00

Broccoli-Avocadotatar mit Limette und Bundzwiebeln   Fr. 18.00

Kanadischer Sockeye Wildlachs mit Merrettichmousse serviert mit  lauwarmen Kartoffelröstitäler Fr. 22.00

Frühlings-Suppe

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

Süßmaiscrèmesuppe mit Chiliöl und Gewürz-Cashews   Fr. 15.00

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühlingshaft vegan oder vegetarisch

Frühlingsgemüserisotto mit Pak-Choi und Zitronengras ☒ Fr. 36.00

Hausgemachte vegane Ravioli – gefüllt mit Pastinake und Nuss serviert à la crème  Fr. 36.00

Frühlingshafter Fisch

Freuen Sie sich auf unsere Fischempfehlung

Herkunft: Frischer Fisch geliefert von Bianchi, Zufikon

Frühlingshafte Hauptgänge

Schweins Cordon bleu «Bärlauch» - gefüllt mit Bresaola, Ricotta und hausgemachtem Bärlauchpesto serviert mit Pommes frites & Gemüse Fr. 36.00
Herkunft: Schweizer Fleisch; Metzgerei Köferli, Döttingen

Pouletbrust gefüllt mit Morellen, Bundzwiebeln und Frischkäse ☒ Fr. 38.00
im Rohschinkenmantel verpackt dazu hausgemachter Barolojus
dazu Röstkroketten und Frühlingsgemüse
Herkunft: Schweizer Fleisch; Metzgerei Köferli, Döttingen

Schweinsfiletmedaillon mit einer Bärlauchkruste und Barolojus ☒ Fr. 41.00
serviert mit neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse
Herkunft: Schweizer Fleisch; Metzgerei Köferli, Döttingen

Kalbspiccata mit Tomatensauce serviert auf Frühlingsgemüserisotto ☒ Fr. 43.00
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 emmer 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. 34.00
serviert mit Pommes frites und/oder Gemüse

Cordon bleu "Spörri" – mit Vorderschinken, Raclettekäse, ☺ Fr. 35.80
Zwiebeln und Knobli 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

FrühlingsOlust

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
Pistazien-Schokoladencanache Tarte ☒ 	Fr. 13.00
Holunderblütenparfait auf Rhabarber und Beeren ☒	Fr. 14.00
Schichtcrème mit Quark, Limette, Ananas, Meringue und Granola	Fr. 14.00
Caramel-Japonais à la Sonne Leuggern	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 Zwetschge – Zwetschgensorbet mit vieille prune ☒	Fr. 14.50
Sorbet Lemon – Zitronensorbet mit Limoncello ☒	Fr. 14.50

Sorbet: Zitrone ☒ , Zwetschge ☒, Valrhona Schokolade ☒ , Birne ☒ ,
Mango-Passionsfrucht ☒,

Rahmglacé: Erdbeer ☒, Vanille ☒, Mokka ☒, Haselnuss-Krokant ☒, Sauerrahm ☒
Caramel mit Fleur de Sel ☒, Kokosglacé ☒ , Stracciatella ☒
Pistazie ☒, 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:	Jan Dietsche, Wildgenuss, Döttingen
Damhirsch:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Fisch:	Familie Pfrunder, Gansingen
Sockeye Wildlachs:	Familie Bianchi, Bianchi AG, Zufikon
Gemüse:	Linus Egger, Kirchdorf
Brot/Pâtisserie:	Familie Schwarz, Max Schwarz AG, Villigen
Käse:	Familie Bottlang, Hettenschwil
Süssmost:	Familie Bryner, Othmarsingen (Bleichspargel)
Italienische Produkte:	Familie Birchmeier, Bäckerei zur Sonne, Leuggern
Kaffee:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Espresso:	Familie Emmenegger, Hettenschwil
Tee:	Familie Caporaso, Caporaso AG, Siggenthal-Station
	Familie Meier, Endingen (Hubertus Kaffee)
	Caffè Carlito, Fratelli Schillig, Losone TI
	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 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 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, Österreich, Bordeaux)
Caratello AG, St. Gallen (Italien)
Weibel Weine, Thun (Italien – Gaja Weine)
Finewines.ch, Familie Jlliien, Bad Zurzach (Südtirol, Spanien, Bordeaux)
Siebe Dupf, Liestal (Mallorca, Burgund)
Mövenpick Weine, Baar (Spanien, Italien)
VINSmotions, Alex Nussbaumer, Oberkirch LU (Burgund)