



MAIENGRÜN
RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN



Unser Küchenteam möchte Sie nicht bloss zufrieden stellen – sondern begeistern.

Deshalb legen wir grössten Wert auf saisonale und auch lokale Produkte.

Dazu nehmen wir eine Portion Fantasie, fügen frische Zutaten hinzu und würzen das Ganze grosszügig mit einer Prise Kreativität und Experimentierfreudigkeit.

Ob unsere Kreation «Eine Fuhre Mist», ein traditionelles Gericht mit oder ohne Fleisch, oder eine süsse Versuchung:

Bei uns sollen sich alle Gäste wohl fühlen.

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir unterbreiten Ihnen gern eine mögliche Alternative.

«EN GUETE»

Roland Lämmli, Gastgeber und Küchenchef aus Leidenschaft und das tolle Maiengrün-Team.

Im September 2020 wurde das «Maiengrün» für seine überdurchschnittliche Küchen- und Tisch-Kultur ausgezeichnet und in den erlesenen Kreis der GILDE-Restaurants aufgenommen.

MAIENGRÜN RESTAURANT

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

CHF

Rinds-Tatar nach Ihrer Wahl mild-rassig-scharf zubereitet	18.50
Als Hauptgang	32.50
Geräucher Lachs Premium-Lachs von salmo-fumica, Nussbaumen	21.50
Als Hauptgang	32.50

Diese Gerichte werden mit Baguette und Butter serviert

SUPPEN

Tagessuppe Täglich frisch zubereitet, lassen Sie sich überraschen	9.50
--	------

SALATE

Gemischter Blattsalat	9.20
Gemischter Salat assortiert	10.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons	14.50
oder Mimosa mit gehacktem Ei und unserer wundervollen Frenchdressing	



MAIENGRÜN-FITNESS

Grosser Salatteller mit frischen Salaten, reich garniert	
mit Schweinssteak und Kräuterbutter	29
mit Egli-Chnusperli* und Sauce Tartare	31
mit Schweizer Pouletbrust	29
mit hausgemachten Zander Chnusperli.....	31
mit Frühlingsrollen und Hot Chili Sauce	26
Pommes-Frites als Beilage	6



MAIENGRÜN RESTAURANT

SPEISEKARTE



MAIENGRÜN-SPEZIALITÄT

CHF

"Eine Fuhre Mist"

aus dem Säulistall – mit zartem Schweinssteak, ca 200 Gramm	32
aus dem Hühnerhof – mit saftigem Pouletbrüstli	33
aus der Hofstube – mit Rinds-Ribeye, ca. 200 Gramm	38
vom Gemüsefeld – mit frittierten Falafel und viel Gemüse	29
vom Fischmarkt - mit knusprig frittierten Eglifilets*, Tatarsauce	32
vom Strand – mit Black Tiger, Frühlingsrollen, Pak Choi, sweet Chili Sauce	32

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter-Mischung, Gemüse und gemischten Stroh-Kartoffeln.

Cordon-Bleu «Maiengrün»

vom Schweins-Nierstück, geräucherter Käse aus dem Girenbad, Landrauchschinken mit Gemüsebouquet und Pommes-Frites	36.50
mit knackigen Salaten	36.50

HAUPTGERICHTE FLEISCHLOS

Röstipastetli Knusprig im Ofen gebacken gefüllt mit viel frischem Gemüse, Morgenrot-Sauce	28
Steinpilz-Risotto vom Chrüter-Häxli mit Kirschtomaten und Parmesanspänen	27

Im September 2020 wurde das «Maiengrün» für seine überdurchschnittliche Küchen- und Tisch-Kultur ausgezeichnet und in den erlesenen Kreis der GILDE-Restaurants aufgenommen.



MAIENGRÜN RESTAURANT



SPEISEKARTE

Fangfrisch aus der Region

CHF

Frisches Saiblingsfilet (aus Birmenstorf)38.50
Im Ofen gegart, Zitronensauce, mit Gemüsebouquet und Othmarsinger Kartoffeln

Und je nach Verfügbarkeit

Fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeitenden nach tagesaktuellen Angeboten.

FÜR UNSERE Kleinen GÄSTE

Chicken-Nuggets (Premium)*

mit Pommes-Frites (logisch!) 16.50

Rahmschnitzel (vom Säuli)

mit Nüdeli und Gemüse (Keine Angst, Gemüse ist nicht gesund!) 16.50

Fish & Chips

Egli-Chnusperli* mit Sauce Tartare und Pommes-Frites 16.50

*Estland, hergestellt in der Schweiz

DEKLARATION

Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz (Chefkarte spez. Info)
Fisch	Je nach Angebot. Unsere Service-Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Herkunftsland. Egli Estland/RUS Chicken Nuggets BRA, hergestellt in der Schweiz

ALLERGIKERINFO über Inhaltsstoffe etc. erhalten Sie beim Chef 😊