



MAIENGRÜN RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

Ein paar Worte zum neuen Lebensmittelgesetz

Unsere Oase - auf dem höchsten der sieben Hügel von Hägglingen - mitten in einer Waldlichtung gelegen, verpflichtet uns, auch zur Umwelt und deren Ressourcen Sorge zu tragen.

Weil es richtig ist, respektvoll und achtsam mit der Natur und ihren Produkten umzugehen und nachhaltig zu handeln.

Unsere Küche produziert – wo immer möglich –
Gluten- und Laktosefrei. Dazu verwenden wir nur

Schweizer Rapsöl und zum Würzen Herbamare von Dr. Vogel.

Nach der Veröffentlichung des neuen Gesetzes dachte ich, was haben diese Sesselfurzer wieder alles ausgetüftelt. Doch dann wurde mir bewusst, wie viele Produkte in den Regalen stehen, die das Wort Lebensmittel nicht verdient haben.

Ich sehe hier ab von Beispielen 😊 Und die Pharmaindustrie braucht ja auch dringend Geld für Boni's. Daher gibt's immer wieder neue Krankheitsbilder. Punkt.

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, weiss unsere Küchencrew bestens Bescheid.

Wir unterbreiten Ihnen gern eine mögliche Alternative.

«EN GUETE»

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

MAIENGRÜN RESTAURANT

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

CHF

Rinds-Tatar nach Ihrer Wahl mild-rassig-scharf zubereitet	16.50
Als Hauptgang	29.50
Geräucher Lachs Premium-Lachs von salmo-fumica, Nussbaumen	16.50
Als Hauptgang	29.50



Diese Gerichte werden mit Baguette und Butter serviert

Knuspriges Rösti-Pastetli mit feiner Gemüsefüllung	14.50
---	-------

SUPPEN

Tagessuppe aus Grossmutter's Suppentopf	7.50
Täglich frisch zubereitet, lassen Sie sich überraschen	

SALATE

Gemischter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat assortiert	9.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons	12.50
oder Mimosa mit gehacktem Ei und unserer wundervollen Frenchdressing	



MAIENGRÜN-FITNESS

Grosser Salatteller mit frischen Salaten, reich garniert	
mit Schweinssteak und Kräuterbutter	24.50
mit Egli-Chnusperli und Sauce Tartare	26.50
mit Schweizer Pouletbrust	26.50
Pommes-Frites als Beilage	5.00



MAIENGRÜN RESTAURANT

SPEISEKARTE

MAIENGRÜN-SPEZIALITÄT

CHF



"Eine Fuhre Mist"

aus dem Säulistall – mit zartem Schweinssteak, ca 200 Gramm	27.50
aus dem Hühnerhof – mit saftigem Pouletbrüstli	29.50
aus der Hofstube – mit Rinds-Ribeye, ca. 200 Gramm	32.00
vom Gemüsefeld – mit grilliertem und Saison - Gemüse	27.50
vom Fischmarkt - mit knusprig fritierten Eglifilets, Tatarsauce	29.50
vom Berghof – ZanderChnusperli aus Dintikon, Tatarsauce.....	31.50
vom Strand – mit Black Tiger, Frühlingsrollen, Pak Choi, sweet Chili Sauce	29.50

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

Cordon-Bleu «Maiengrün»



vom Schweins-Nierstück, geräucherter Raclette Käse vom Girenbad, Rauchschinken mit Gemüsebouquet und Pommes-Frites	31.50
mit knackigen Salaten	31.50

HAUPTGERICHTE FLEISCHLOS

Röstipastetli Knusprig im Ofen gebacken gefüllt mit viel frischem Gemüse, Morgenrot-Sauce	24.00
Steinpilz-Risotto vom Chrüter-Häxli mit Kirschtomaten und Parmesanspänen	24.00

MAIENGRÜN RESTAURANT

SPEISEKARTE

FISCHGERICHTE



CHF

Frisches Zanderfilet vom Berghof38.50
In der Pfanne gebraten, mit Gemüsebouquet und Othmarsinger Kartoffeln

Und je nach Verfügbarkeit

Fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeitenden nach tagesaktuellen Angeboten.

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE



Chicken-Nuggets Premium, einfach die Besten 😊
mit Pommes-Frites (logisch!) 12.00
Grosse Portion 24.50

Rahmschnitzel
mit Nüdeli und Gemüse (Keine Angst, Gemüse ist nicht gesund!) 12.00

Panierter Schnitzel
Natürlich mit Pommes, Ketchup und Rüebli? 12.00

Fish & Chips
Egli-Chnusperli mit Sauce Tartare und Pommes-Frites 14.50
Grosse Portion 24.50

DEKLARATION

Hühnerfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Fernheim Premium Beef (Büffelgras) Paraguay
Fisch	Je nach Angebot. Unsere Service-Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Herkunftsland/Fangzone nach neuem Gesetz