



**Genüssliche Stunden
in rustikaler Atmosphäre!**

Restaurant

Spycher

Das im 18. Jahrhundert erbaute zweigeschossige Riegelhaus mit Satteldach diente damals als Wasch-, Brennhaus und Speicher.

Architekt Franz Klaus, Mettmenstetten, der heutige Besitzer, hat das unter eidgenössischem Denkmalschutz stehende Gebäude innen vollständig neu gestaltet und aussen gründlich renoviert. Und nun ist aus dem altehrwürdigen „Spycher“ ein schmucker Landgasthof geworden, mit einer von Bäumen umgebenen Gartenwirtschaft.

Wir freuen uns, Sie in unserem „Spycher“ als Gast willkommen zu heissen.

Fam. Eggerswiler und Team

Vorspeisen

<i>Knackiger gemischter Salat mit Crôutons</i>	11.50
<i>Gemischter Blattsalat</i>	9.50
<i>Tomatensalat mit Buffalomozzarella</i>	14.50
<i>Rucolasalat mit Parmesan</i>	13.-
<i>Wöschzubersalat mit Kernen und Parmesan an Balsamicodressing</i>	13.-
<i>Tagessuppe</i>	6.-

Fische

<i>Eglifilets nach Müllerin Art</i> <i>In Butter gebraten mit Mandeln und Salzkartoffeln</i>	33.80
<i>Eglifilets Thai Style</i> <i>Pochiert an leichter Thailändischer Sauce mit Pistazienreis</i>	34.80
<i>Eglifilets Provençale</i> <i>Gebraten mit gehackten Tomaten, Knoblauch und feinen Kräutern, Salzkartoffeln</i>	34.50

Klassiker

<i>Kalorienteller</i> <i>Kalbsschnitzel vom Grill mit feinem Gemüse</i>	32.-
<i>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites</i>	22.50
<i>Zürcher Kalbsrahmgeshnetzeltes mit Rösti</i>	35.50
<i>Geshnetzelte Kalbsleber in Butter mit Rösti</i>	33.50
<i>Schweinssteak Café de Paris*</i>	32.-
<i>Rindsfilet Café de Paris*</i>	44.-

* Zu den folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur und als Beilage
Wählen Sie aus: Pommes frites, Rösti, Nudeln, Reis oder Knusperkartoffel

Hauskreationen

Lammfiletstreifen Orientalische Art	36.50
<i>Mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, Pfefferminze und Frühlingszwiebeln Kokosnussmilch, raffiniert würzig zubereitet mit Basmatireis serviert</i>	
Pouletbrüstchen „Lombok“	30.-
<i>An einer speziellen Sauce mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Koriander und Honig. Mit Nudeln und Gemüse garnitur</i>	
Geschnetzeltes Pouletfleisch „Piri Piri“	30.-
<i>Mit Gemüsestreifen, Frühlingszwiebeln, Mangowürfeln, Koriander, Ingwer, Kokosnussmilch und grüner Curry mit Reis serviert</i>	
Asiatisches Nudelgericht	36.50
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Asiatischer Art zubereitet, mit feinen, rassigen Gewürzen, Gemüsestreifen und Nudeln</i>	
Rindsfilet „Mahall“	43.-
<i>Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit Peperonistreifen, Frühlingszwiebeln und Zitronengras an einer würzigen roten Currysauce mit Kokosnussmilch Basmatireis serviert</i>	
Kalbsleberli „Eurasia“	34.50
<i>Eine Harmonie aus „ Eurasia-Genuss“. Sie werden begeistert sein. Serviert mit Nudeln</i>	

Vegetarisches

Tortelloni mit Ricotta und Spinat an Rahmsauce	21.80
Tortelloni mit Salbeibutter	21.80
Asiatisches Nudelgericht Fleischlos	25.-
Spaghetti all `Arrabbiata (Scharf)	20.-
Spaghetti „Spycher“	21.50
<i>Mit gehackten Tomatenwürfeln und feinem Hauspesto nach Chefs Art</i>	
Gemüseteller mit Salzkartoffeln	20.-

Hausspezialitäten

Lammrückenfilet „Provençale“	35.50
<i>Rosa gebraten, (tranchiert) verfeinert mit feinen Kräutern, Knoblauch, gehackten Tomaten, Gemüse garnitur, Knusperkartoffeln</i>	
Schweinsfiletmedaillon „Förster Art“	35.50
<i>Mit verschiedenen Pilzen an Rahmsauce, Gemüse garnitur, Nudeln</i>	
Schweinsfilet „Spycher“	36.-
<i>Am Stück gebraten, tranchiert, mit Pilzen an Rotweinsauce, Gemüse garnitur, Nudeln</i>	
Hausspiess mit Rinds-, Schweins- und Lammrückenfilet	37.-
<i>Mit Zwiebeln und Peperoni, Gemüse garnitur, Knusperkartoffeln</i>	

Kinderteller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	11.50
Tortelloni al panna	11.50
Spaghetti an feiner Tomatensauce	9.50
Portion Pommes frites	9.-
Portion Knusperkartoffeln	9.-

Fleischdeklaration

*Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz, Argentinien, Irland
Poulet: Schweiz
Lammfleisch: Neuseeland*

Wir beziehen Fleisch von der Metzgerei H. Weiss Mettmenstetten aus der Region sowie Fleisch von Traitafina AG Lenzburg.

Wöschhuus – Menu

Wöschzubersalat

**Gartenfrischer Blattsalat mit Kernen und
Parmesan an feinem Balsamicodressing**

Schweinsfilet „Spycher“

**Schweinsfilet am Stück gebraten, tranchiert
mit verschiedenen Pilzen an Rotweinsauce
begleitet mit Gemüse und
Frischeiernudeln**

Brönnti Creme

Dampfwölkli

Zum Abschluss en feine Kaffee mit Geist

Preis pro Person 58.-

Feinschmeckermenu

Blattsalat mit Kernen und Tomatenwürfeln

Pochierte Eglifilet „Hausfrauen Art“

**An feiner Weissweinsauce mit Champignons
Trockenreis**

Rindsfilet an Portweinsauce

**Gemüse garnitur
Knusperkartoffeln**

Sorbet „Champagne“

Preis pro Pers. 75.-

***Diese Menus servieren wir Ihnen ab 2 Personen.
Geniessen Sie das feine Essen und die Gastfreundschaft.***

Offene Weine in Topqualität

Weiss	Flaschenqualität in Potflaschen	pro dl	5dl
	<i>Fendant de Sion</i>	4.20	21.-
	<i>Yvorne le Pot du Commandant</i>	5.30	26.50
 <i>Rot</i>			
	<i>Dôle des Braves</i>	4.20	21.-
	<i>Brouilly</i>	5.10	25.50
 <i>Rosé</i>			
	<i>Œil de Perdrix Vaudois</i>	4.70	23.50

7,5 dl Flaschenweine im Offenausschank

Weiss		pro dl	Flasche
	<i>Domaine d`Autecour Gran Cru</i>	6.30	43.50
	<i>Merlot Bianco del Ticino Carlo Tamborini</i>	6.80	48.-
	<i>Pinot Grigio St. Michaels Kellerei -Eppan</i>	6.50	45.50
	<i>Chardonnay California Hess Select</i>	6.80	48.-
 <i>Rot</i>			
	<i>Domaine du Manoir Assemblage rouge Grand Cru</i>	6.20	43.-
	<i>Winzergold Hüttwiler Spätlese</i>	6.80	48.-
	<i>Merlot Rosso del Ticino Carlo Tamborini</i>	6.80	48.-
	<i>Nero d` Avola IGT Sicilia Italien</i>	6.40	44.50
	<i>Valpolicella Classico Superiore "Solane" Ripasso</i>	7.-	49.-
	<i>Rioja Lan Crianza Bodegas Lan Spanien</i>	6.80	48.-
	<i>Artezin Zinfandel Californien</i>	7.20	50.-
	<i>Pérez Cruz Reserva Limited Edition Carmenere Chile</i>	6.80	48.-

*Unsere Weine verkaufen wir Ihnen auch zum Mitnehmen oder zum Verschenken.
Lassen Sie sich beraten.*

„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken“

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8 % Mwst.

Flaschenweine 7,5dl.

Weiss

Domaine d`Autecour Gran Cru Mont sur Rolle	43.50
<i>Ein grossartger Wein aus einer ausgezeichneten Domaine mit Tradition</i>	
“Cure d`Attalens” Grand Cru - Chardonne	50.-
<i>Chasselas, ein grossartiger Waadtländer aus einer kleinen, kalkhaltigen Domäne</i>	
Merlot Bianco del Ticino Carlo Tamborini	48.-
<i>Ein würziger weisser Merlot aus dem Hause Tamborini</i>	
Chardonnay California Hess Select	48.-
<i>Ein hervorragender, feiner Chardonnay aus dem Hause Hess</i>	
Pinot Grigio St. Michaels Kellerei Eppan	45.50
<i>Ein fruchtiger, mündiger Grauburgunder aus dem Südtirol</i>	

Rosé

Château d`Auvernier Oeil de Perdrix Neuenburg	48.-
<i>Pinot Noir Trauben, der ideale Begleiter zu leichten Gerichten</i>	

Rot

Schweiz

Domaine du Manoir Grand Cru Assemblage rouge	43.-
<i>Geschmeidig und rund (Hauswein) Gamay, Gamaret, Garanoir</i>	
Maienfeld Karsillias Barrique	51.-
<i>Pinot Noir, ein Strukturvoller. mit viel Eleganz, ausgebauter Wein</i>	
Hüttwiler Spätlese Winzergold	48.-
<i>Pinot Noir aus ausgewählten Lagen in Hüttwilen, kräftig und körperreich</i>	
Merlot del Ticino Carlo Tamborini	48.-
<i>Ein harmonischer Wein aus der Merlottraube mit viel Potenzial</i>	

Frankreich

Château Siran „Margaux „ 2006 76.-
Für alle Freunde eines Guten, preiswerten Bordeauxs
Super Preis Leistungsverhältnis

Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru classe 1992 295.-
Ein Spitzenwein für die besonderen Momente, zum Geniessen
Pauillac Künstleretikette von Kirkeby

Italien

Nero d`Avola Rosso di Sicilia 44.50
90% Nero d`Avola, 10% Cabernet Sauvignon, im Barrique ausgereift

Amarone della Valpolicella Santi 72.50
Corvina veronese, Rondinella und Molinara Traube
Um zur vollen Reife zu gelangen, muss der Amarone während
mindestens 4 Jahren in Holzfässern gelagert werden

Valpolicella Classico Superiore „Solane“ Santi Ripasso 49.-
Corvina veronese, Rondinella und Molinara Traube.
Ein kräftiger, robuster Wein.

Spanien

Rioja Lan Crianza Bodegas Lan 48.-
Tempranillo, Garnacha, Mazuela Trauben im Barrique
ausgebaut mit feiner Note

Piedra Lagar 52.-
Tempranillo 14 Monate im Barrique ausgebaut. Ein ausgewogener , fruchtiger Wein
aus der Ribera del Duero

Chile

Clos Apalta Casa Lapostolle 2003 99.50
Ein Kultwein (einer unter den 100 Besten) aus Carmenére, Cabernet Sauvignon und
Merlottrauben 20 Monate im Barrique ausgereift. Ein Muss für den Weinliebhaber.

Pérez Cruz Reserva Limited Edition 48.-
Ein ausgewogener Wein aus der Carmeneretraube. Ein idealer Begleiter
zu Asiatischen Gerichten.

Australien

Penfolds Bin 2 Shiraz/ Mourvèdre South **51.50**
Ein hervorragender, bekömmlicher Wein mit einer schöner Struktur

Penfolds Thomas Hyland Cabernet Sauvignon **56.-**
Ein hervorragneder Cabernet Sauvignon, mit der Goldmedaille ausgezeichnet, kräftig und ausgewogenen im Abgang, ein idealer Begleiter zum Fleisch.

Kalifornien

Artezin Zinfandel **50.-**
Ein ausgezeichneter Zinfandel, aromatisch, fruchtig und weich im Abgang. Ein Erzeugnis der Hess Kollektionen.

Dessertwein

Strohwein Müller – Thurgau Sunnehalde Weinfeldern 375 ml **48.-**
Dieser Süßwein ist der Schlusspunkt nach jedem feinen Essen *pro dl. 14.-*

Recioto della Valpolicella Classico 5dl. **70.-**
Der ideale Abschluss jeden guten Essens, ein Glas roten Dessertweins *Pro dl. 14.-*

Prosecco

Prosecco Val d'Oco extra dry **pro dl. 8.50**
7,5 dl Flasche **50.-**
7,5 dl. Prosecco Sergio Mionetto extra dry **52.-**
7.5dl Moscato demi- sec vom Wallis **50.-**

Champagner Taittinger

Cüpli **14.50**
7.5 dl Flasche **88.-**

*Geniessen Sie die frohen Stunden nur, gutes Essen und ein feines Glas Wein,
so muss es sein.*

„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.“