

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 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 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.

Muttertagsgenuss

Sonntag, 12. Mai 2024

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...

Restaurantfachfrau/-mann EFZ 40-60% oder Stundenbasis

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 braucht's 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 220 verschiedenen Weinen, fixe freie Tage und total lässigen Gästen!

Lehrstellen 2024

Nachwuchs liegt uns am Herzen – deshalb suchen wir auf den Sommer 2024 junge motivierte Menschen, welche sich vom Gastrovirus begeistern lassen und haben darum

Lehrstelle als Koch und als Restaurationsfachfrau/fachmann zu vergeben.

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

Save the date...

Camacho Smoker Night –
Donnerstag, 22. August / 19.00 Uhr



Freuen Sie sich auf einen herrlichen Abend mit Zigarren aus dem Hause CAMACHO!
Weitere Informationen in Kürze auf unserer Homepage.

Wir geniessen an folgenden Daten einen zusätzlichen freien Tag:

Montag, 6. Mai – Gilde-GV
Sonntag, 9. Juni
Donnerstag, 1. August

Pfingstmontag, 20. Mai
Montag, 10. 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.


**Unseren Grünspargel beziehen wir aus Hettenschwil von Familie Bottlang.
Familie Bryner aus Othmarsingen beliefert uns mit weissem Spargel.**

Frühlingsalate und Vorspeisen

Bunter Frühlingsalat mit weissem & grünem Spargel, Bundzwiebeln   Fr. 16.00
und frischen Kräutern an einem Olivenöl-Zitronendressing

Spargel-Rohschinkentatar mit Bundzwiebeln  Fr. 18.00

Vitello tonnato «Primavera» - verfeinert mit Bärlauch  Fr. 19.00

Ein alter Frühlingsklassiker; Weisse & grüne Spargeln dazu frische,  Fr. 19.00
hausgemachte Sauce Hollandaise mit Köferlis Rohschinken + Fr. 8.00
Vegan: serviert mit einer Vinaigrette anstatt Sauce Hollandaise


Frühlings-Suppe

Hettenschwiler Grünspargelsuppe mit Crème fraîche und Kräutercroutons  Fr. 15.00
glutenfrei: Wir haben glutenfreies Brot – bitte teilen Sie dies unserem Service mit


Frühlings-Morchelcrèmesuppe mit Bundzwiebeln   Fr. 15.00

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Frühlingshaft vegan oder vegetarisch

Kartoffelgnocchipfanne mit frischem Spargel, Morcheln, Bundzwiebeln,  Kräuter und Olivenöl Fr. 33.00

Spargelrisotto mit gebackenem Spargel Fr. 33.00

Ein alter Frühlingsklassiker; Weisse & grüne Spargeln dazu frische,  hausgemachte Sauce Hollandaise Fr. 33.00
mit Köferlis Rohschinken + Fr. 8.00
Vegan: serviert mit einer Vinaigrette anstatt Sauce Hollandaise


Frühlingshafter Fisch

Freuen Sie sich auf unsere Fischempfehlung
Herkunft: Frischer Fisch geliefert von Bianchi, Zufikon

Frühlingshafte Hauptgänge

Pouletcordonbleu gefüllt mit grünem Spargel, Taleggio und Rohschinken  Fr. 36.00
serviert mit Frühlingsgemüse und Pommes frites
Herkunft: Schweizer Fleisch; Metzgerei Köferli, Döttingen

Lammentrecôte mit Frühlingszwiebel-Bärlauchkruste dazu Jus  Fr. 41.00
serviert mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse
Herkunft: Neuseeland; Metzgerei Köferli, Döttingen

Rindsentrecôte «Swiss premium Beef» überbacken mit hausgemachter  Café de Paris serviert mit Pommes frites und Frühlingsgemüse Fr. 49.00
Herkunft: Schweiz, von ausgesuchten Rindern und Ochsen, das Fleisch wurde am Knochen vorgelagert; 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)
- Mandarino (Mandarine)
- Pompelmo (Grapefruit)
- Mirtillo (Heidelbeer)

alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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. 32.00

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. 33.00
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 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

Sonniges Rind – geniessen Sie Schweizer Fleisch von der Metzgerei Köferli, Döttingen

Rindstatar nach Ihrem Geschmack gewürzt – mit Toast und Butter

Vorspeisenportion 70 Gramm Fr. 24.00

Hauptgang 130 Gramm Fr. 36.50

mit Calvados, Cognac oder Whisky Fr. 3.00

Unsere Partner:

Fleisch:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
Fisch:	Familie Bianchi, Bianchi AG, Zufikon
Gemüse:	Familie Schwarz, Max Schwarz AG, Villigen Spargel: Familie Bottlang, Hettenschwil und Familie Bryner, Othmarsingen
Brot/Pâtisserie:	Familie Birchmeier, Bäckerei zur Sonne, Leuggern
Käse:	Familie Köferli, Metzgerei Köferli, Döttingen
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.










alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
















Frühlingslust

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 Schoggiduo - Lüggemer-Schoggikuchen mit einer Kugel  Birnsorbet garniert mit Früchten und einem Rahmhäubchen	Fr. 14.00
Ananas-Muffin mit Kokosglacé und Früchten serviert 	Fr. 14.00
Schichtcrème mit griechischem Yoghurt, Meringue & Beeren 	Fr. 14.00
Soufflé glacé «Grand Marnier» - ein alter Dessertklassiker! 	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  , Valhrona Schokolade   , Birne 
	Mango-Passionsfrucht  , Himbeer  , Blutorange  
Rahmglacé:	Erdbeer  , Vanille  , Mokka  , Haselnuss-Krokant  , Sauerrahm 
	Caramel mit Fleur de Sel 

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!



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
Wein

Metzgerei Köferli, Döttingen
Bianchi AG, Zufikon
Max Schwarz AG, Villigen
Familie Bottlang, Hettenschwil (Spargel, Erdbeeren)
Familie Bryner, Othmarsingen (Bleichspargel)
Bäckerei zur Sonne, Leuggern
Metzgerei Köferli, Döttingen
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