

Il Menu

Gut zu wissen! – Sölli vom Sonnenhof: Heute in der Vorspeise und im Hauptgang. Der Vater von Karin, mein Schwiegervater, züchtet mit viel Liebe wunderbare Schweine mitten im schönen Aargau. Neben der Schweinezucht betreibt die Familie Villiger ein Lohnunternehmen. Sie bauen Gemüse und Getreide an. Maria, die Frau von Felix, verpflegt jeden Tag bis zu 25 Mitarbeitende – Frühstück, Zwischenverpflegung, Mittagessen, Zvieri und Znacht. Im Hochsommer wird fast 24h gearbeitet und geschwitzt. Für mich sind Maria und Felix «ausnahme Chrampfer», welche ihre Leidenschaft seit mehr als 40 Jahren leben und lieben!

Guten Appetit und geniessen sie die freie Zeit!

Pascal, Karin, Siena, Leonia und das ganze Team

Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen

4-Gang 85.- pro Person inkl. MwSt.

3-Gang 75.- pro Person inkl. MwSt.



1. Gang - Vorspeisen

Selezione di maiale «Sonnenhof»

Terrine, hausgemachte Mayo und Süss-Sauer
Krokette, helles Apfelketchup
Salsiccia, Sellerie, Senf 22.-

Caponata Siciliana, ricotta al limone e rucola

Sizilianische Caponata mit Zitronenricotta und Rucola 18.-

Insalata verde con arancia, pomodoro e cetriolo

Bunter Blattsalat mit Orange, Gurke und Tomate 14.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di ragu con burro e salvia

Hausgemachte Ravioli mit Rindfleischhack (CH) gefüllt, serviert in Salbeibutter 22.-

Rigatoni fatti in casa all' amatriciana

Hausgemachte Rigatoni an Tomatensauce und guanciaie Speck aus Italien 18.-

Risotto alla pescatora

Tomatierter Risotto mit Moscardini, Calamari und Crevetten 22.-



3. Gang - Hauptspeisen

Costine di maialino con patate alle erbe e cavolfiore arrosto

Zartes Kotelette vom eigenen Söili, dunkle Jus, Kräuteröl, begleitet von Kräuterkartoffeln und geröstetem Blumenkohl 49.-

Tagliata di manzo «secret cut» con patate alle erbe e cavolfiore arrosto

Zart gebratener Secret Cut vom Schweizer Rind, serviert mit Kräuterkartoffeln und geröstetem Blumenkohl 55.-

Trancio di salmone con insalata di riso venere e avocado

Gebratenes Lachsfilet (NOR), serviert mit leichtem Salat vom Riso Venere und cremiger Guacamole



4. Gang - Dessert

Sinfonia di banana e cioccolato con caramello al caffè

Sinfonie von der Banane und Zartbitterschokolade 16.-

Semifreddo agli agrumi con salsa di mandarino kumquats

Hausgemachtes Zitrusfruchtparfait an Kumquatskompott 16.-

Tiramisu della casa

Klassisches Tiramisu 14.-

Selezione di formaggi locali

3 Wunderbare Käse von Jumi aus unserer Region 16.-