

Il Menu

«Pork nose to tail »

Donnerstag, 24.06.2021

Söili vom Sonnenhof: Heute dreht sich alles ums Söili – unser eigenes Söili. 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 Chrampffer», 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 - Vorspeise

Selezione di maiale

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



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di ragu di maiale con burro e salvia
Hausgemachte Ravioli mit Söili-Hack (CH) gefüllt, serviert in Salbeibutter



3. Gang - Hauptspeisen

Duo di bistecca e maiale affumicato, purea di cavolfiore e patate novelle alle erbe
Zartes Steak an dunkler Söili-Jus und im Pulled-Pork vom Big Green Egg , Blumenkohlcreme und
Kräuterkartoffeln



4. Gang - Dessert

Sinfonia di banana e cioccolato con caramello al caffè

Sinfonie von der Banane und Zartbitterschokolade

Semifreddo agli agrumi con salsa di mandarino kumquats

Hausgemachtes Zitrusfruchtparfait an Kumquatskompott

Tiramisu della casa

Klassisches Tiramisu

Selezione di formaggi locali

3 Wunderbare Käse von Jumi aus unserer Region