

## 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