

Klassische Vorspeisen

Blattsalat		9
Gemischter Salat		11
Kabissalat	mit lauwarmen Speckwürfeli	14
Tomatensalat	Ramata Tomaten mit Büffel – Mozzarella	15
Griechischer Hirtensalat	mit Fétakäse, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln	15
Rucolasalat	mit fein geschnittenem Sprinz AOP	14
	oder mit geriebenem Meerrettich und lauwarmen Speckwürfeli	15
Beefsteak Tatare	feines SwissPrim Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	21

Suppen

Tomatensuppe	mit Gin und Rahm verfeinert	12
Tom Ka Gai	Thailändische Pouletsuppe mit Kokosmilch, Champignons und Frühlingszwiebeln	12
Knoblisuppe	unsere Spezialität – in der essbaren Brottasse serviert	13
Französische Zwiebelsuppe	mit Käsecroûton gratiniert	13
Flädliuppe	ein Klassiker – Hausgemachte Flädli mit einer feinen Bouillon	9

Gästeorientierung

Wir bearbeiten Produkte aus folgenden Ländern:
Schwein, Rind, Kalb und Wurstwaren - Schweiz
Fisch – Zürichsee Hurden Poulet – Schweiz
Mägenwil

Sommerliche Köstlichkeiten

Vorspeisen

Mariniertes Sommergemüse	kalt serviert	16
	mit gebratenen Wildfang Crevetten	23
Crevettencocktail	mit Cavaillon Melone	19
Vitello Tonnato	zartes Kalbfleisch - kalt - mit einer leichten Thonsauce	21
Kleine Rösti	aus rohen Kartoffeln auf Rucolasalat mit Rauchlachs und Meerrettich – Sauer crème	23
Muotathaler Rohschinken 12 Monate gereift	mit Cavaillon Melone	20

Hauptgerichte

Muotathaler Kalbschnitzel	Wiener – Art mit Pommes frites, Gemüse und Meerrettich - Preiselbeeren	42
Muotathaler Kalbsteak	mit frisch gebratenen Pilzen und Spätzli	52
Mistkratzerli	mit frischen Pilzen an einer Rahmsauce	41
Saisonpilze	gebraten auf einem Weissweinrisotto	31
Vitello Tonnato	zartes Kalbfleisch - kalt - mit einer leichten Thonsauce	34

Hanegg Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes	mit frischen Pilzen an einer Rahmsauce und dazu eine knusprige Röstli	39
Kalbschnitzel	an einer scharfen, gelben Currysauce, gebratene Banane und Basmatireis	39
Schweinsteak	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	35
Schweinsteak	an einer Gorgonzolasauce mit Nudeln	35
Cordon – Bleu	aus erstklassigem Schweinefleisch, gefüllt mit Sternenberger Käse. Pommes frites und Gemüse	35
Pouletbrust	Schweizer Qualität aus Mägenwil – auf einem Weissweinsrisotto	33
SwissPrim Rindsfilet	Top Schweizer Rindfleisch mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	56
	oder mit rassisger Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	56
Stroganov	klassisch in Würfel geschnitten mit Spätzli	51

Immer wieder beliebt

Beefsteak Tatare	feines SwissPrim Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	34
Wurstsalat	garniert mit verschiedenen Salaten	19
Wurst – Käsesalat	mit Sternenberger Käse und verschiedenen Salaten	20
Fitnesssteller	mit Schweizer Pouletbrust	28
	oder mit Schweinsteak	29

Unsere Hausspezialität Mistkratzerli

Schweizer Poulet aus Mägenwil.
Jedes frisch zubereitet aus dem Ofen (ca.25 Minuten)

Nature	knusprig gebraten mit Butter	34
Kräuter	mit frischen Kräutern und Butter	36
Knoblauch	mit Knoblauch und Peperoncini im Butter für den schärferen Geniesser	36
Coq-au-vin	in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Speck und Champignons	39
Thai	in scharfer roter Thai – Currysauce geschmort mit Basmatireis	39
Hanegg	mit unseren 3 Saucen – Peperoncini, Kräuter und rote Thai Curry – serviert	39

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:
Pommes frites, Nudeln, Risotto, Spätzli.
neue Bratkartoffeln, Gemüse oder Basmatireis

Vegi und Fisch

Zürichseefisch	je nach Fang der Fischerei Braschler aus Hurden – meunière gebraten auf Rahmblattspinat und Bratkartoffeln	39
Felchenchnusperli (Je nach Fang erhältlich)	aus dem Zürichsee – mit Tartaresauce -mit Salat oder -mit Weissweinsrisotto	31
Riesencrevetten	aus Vietnam - an einer rassigen, gelben Currysauce mit Basmatireis	44
Gemüsecurry	verschiedenes Tagesgemüse an einer scharfen, roten Thai – Currysauce mit Basmatireis	31

Süsse Verführungen

Brännli Crème Hausgemacht mit Rahm	9.00
Caramelköppli mit Rahm	8.00
Lauwarmes Schoggi - Chüechli mit zartschmelzendem Herz und Williamssorbet (ca.15 min.)	13.00
Armagnacpflaumen mit Vanille Glace und Rahm	13.00
Rotweinzwetschgen mit Baumnussglace und Rahm	13.00
Lauwarmes Apfelstrüdeli mit Zimt Glace (ca.10 min.)	12.00
Rhabarberkompott mit frischen Beeren und Himbeer-Erdbeersorbet	14.00
Frische Saisonbeeren mit Rahm	9.50
Frische Saisonbeeren mit Vanille Glace und Rahm	12.00
Kemmeribode Merängge mit Rahm	10.50
Kemmeribode Merängge mit Vanille und Erdbeer Glace - und Rahm	13.50
Coupe Baileys - Vanille und Ice Cafe Glace, Baileys und Rahm	12.50
Coupe Tiramisu - Ice Cafe und Tiramisu Glace, Amaretto und Rahm	12.50

Sorbets

Passionsfrucht – Mangosorbet mit Prosecco	12.50
Citronensorbet „Colonel“ mit eisgekühltem Vodka	12.50
Williamssorbet mit gekühltem Williams	12.50
Himbeer – Erdbeersorbet mit Schladerer Himbeergeist	12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.50

Mövenpick Premium Ice Cream

Swiss Chocolate , Vanille, Caramelita , Erdbeer ,
Espresso Ice Café, Baumnuß, Tiramisu, Zimt

Citronen Limes, Williams, Passion - Mango,
Himbeer - Erdbeer , Zwetschgen

Pro Kugel 3.80
mit Rahm +1.50