

## **Liebe Pinten-Gäste aus nah und fern!**

**Sisseln - einst als Fischer und Flösserdorf bekannt - hatte schon zu Zeiten des österreichisch-habsburgischen Fricktals eine Buschwirtschaft. Aus Ihr ging im 19. Jahrhundert das Restaurant Jegge hervor. In dem von Dragoner-Wachtmeister Josef Anton Jegge seit 1884 betriebenen „Speiserestaurant mit Handlung“ an der Hauptstrasse 11 waren auch eine Scheune und Pferdestallungen untergebracht.**

**Nach seinem Tod (1926) wurde die Wirtschaft von seiner Ehefrau Emma und den beiden Töchtern Elsa und Lydia weitergeführt. Mit der Heirat von Elsa Jegge mit Fridolin Brogle (1933) ging die Führung der „Pinte“ in die Hände der Familie Brogle über. 1950, kurz vor dem allzu frühen Tod von Fridolin Brogle, wurden Scheune und Stall abgebrochen und ein separates Nebenstübli mit dreissig Sitzplätzen an das Restaurant angebaut. 1958 begann mit Franz Brogle, dem weitherum bekannten „singenden Pintenwirt“, eine neue Ära: 1960 Heirat mit Verena John, 1966 Kauf der „Pinte“ durch Erbteilung, 1972 letzter grosser Umbau - eine Renovation, um den Anforderungen moderner Gastlichkeit vermehrt Rechnung zu tragen.**

**In diesen vierzig Jahren Wirtetätigkeit der Familie Brogle-John hat sich vieles im Dorf Sisseln geändert: Industrie und Gewerbe haben sich stark entwickelt, die „Pinte“ als einziges Restaurant im Dorf hat sich von der Dorfwirtschaft zum Passanten- und traditionsreichen Speiselokal gewandelt.**

**Im Januar 1998 übernahm mit Franz Dominik Brogle die nächste Generation das Zepter. Nach ausgezeichneter Kochlehre und langjähriger Ausbildung an erstklassigen Stellen im Gastgewerbe führt er den elterlichen Betrieb mit seiner Frau Carmen erfolgreich weiter. Mit viel Liebe und Herzblut wurde im Sommer 2016 die „Pinte“ nochmals modernisiert.**

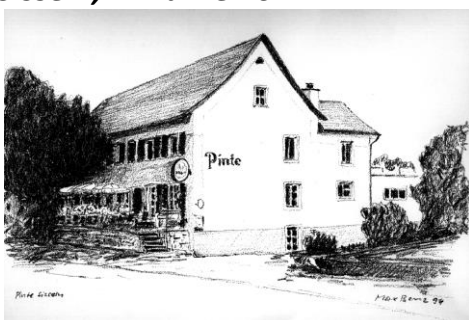
**„Neues mit Altbewährtem zu verbinden“ - das war das Credo unseres Wirkens in dieser Renovationsphase - und es hat sich gelohnt! Ein grosses Merci für die zahlreichen positiven Rückmeldung unserer verehrten Gäste und Stammkunden. So haben wir unser Ziel erreicht: Das Ambiente der Pinte nochmals zu steigern.**

### **Persönliche Worte von Franz Dominik Brogle:**

**Seit über 25 Jahren steuern wir das Pinten-Schiff weiter auf Kurs - manchmal bei stürmischem Wind, manchmal bei Sonnenschein. Die Ereignisse in den Jahren 2020 und 2021 kann man, ohne zu zögern, als „Hurrikan“ bezeichnen. Es freut uns daher, Sie nach diesem ungewollten und schwierigem Time-Out mit frischem Elan wieder begrüssen zu dürfen!**

**Ein grosses Merci an meine Frau Carmen für Ihre Hilfe und Unterstützung in all den Jahren und Dank auch an meinen Bruder Samuel sowie unseren langjährigen Mitarbeiterinnen - denn ohne „gute Mannschaft“ kann man kein Schiff steuern...**

**Franz Dominik Brogle mit Carmen  
Robin, Marc und Leon;  
Sisseln, im Jahre 2024**



**Der Pessimist klagt über den Wind,  
der Optimist hofft, dass er dreht,  
der Realist richtet das Segel aus.“**

**(Sir William Ward, 1837 – 1924)**

## Vorspeisen

Blattsalat nach Saison	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 9.50
Gemischter Salat-Teller	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat „nach Grossmutter -Art“ (mit Speckstreifen - und gerösteten Brotwürfeli)	Fr. 13.50
Carpaccio vom Rindsfilet	Fr. 22.50
Burgunderschnecken in Kräuterbutter	Fr. 12.50

*Gerne können Sie unsere beliebten, selbst hergestellten Salatsaucen  
(ital. oder french.) in 5 dl Glas-Flaschen mitnehmen (Fr. 6.--/5 dl)*

## Suppen

Tagessuppe	Fr. 6.50
Bouillon mit Ei	Fr. 7.50
Tomatencreme, mit Rahm verfeinert	Fr. 8.50

## Vegetarische Gerichte

Champignons-Toast, mit Rahmhaube	Fr. 19.50
Omelette mit Gemüsestreifen	Fr. 19.50
Omelette mit Champignons	Fr. 19.50
Gemüserösti mit Spiegelei	Fr. 19.50
Grosser Gemüse-Teller	Fr. 23.50

## Z'Vieri

	<u>einfach</u>	<u>garniert</u>
Wurstsalat	Fr. 14.50	Fr. 19.50
Käse-Salat	Fr. 14.50	Fr. 19.50
Wurst-Käse-Salat	Fr. 14.50	Fr. 19.50
Thonsalat	Fr. 14.50	Fr. 19.50
Grosser Salatteller mit Schinken		Fr. 19.50
Portion Fleischkäse am Stück		Fr. 18.50
Schinkenspeck am Stück oder geschnitten		Fr. 19.50
Pinten-Teller (Aufschnitt-Teller mit Käse und Salaten garniert)		Fr. 22.--
Trockenfleisch - Teller (Schinkenspeck, Trockenfleisch, Salami)		Fr. 25.--

### Unsere beliebten Fitness-Teller

Mit zarten Poulet-Brüstchen, hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 29.50
Mit Schweins-Schnitzel paniert	Fr. 29.50
Mit knusprig-gebackenen falschen Frosch-Schenkeln (Vom Schweins-Zimmerli geschnitten, Sauce diable)	Fr. 29.50
Mit in Butter gebratenen, schmackhaften Zanderfilets	Fr. 31.50
Mit Schweinssteak, mit Kräuterbutter	Fr. 32.50
Mit zarten Kalb-Schnitzeln, Kräuterbutter	Fr. 38.50
Mit zwei Rindsfiletmédailles und Kräuterbutter	Fr. 42.--

### Währschafte Gerichte

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce	Fr. 16.50
Kutteln an feiner Tomatensauce (mit Kümmel) und Reibkäse	Fr. 17.50
Käseschnitte mit zartschmelzendem Raclettekäse und Spiegelei	Fr. 19.50
Omelette mit Schinkenstreifen	Fr. 19.50
Toast Hawaii (mit Schinken, Ananas und Raclette-Käse)	Fr. 19.50
Falsche Froschschenkel (Pommes frites, Sauce diable)	Fr. 29.50
Toast «Singapur» Schweinsgeschnetzeltes an sämiger Currysauce und Früchtgarnitur	Fr. 29.50

## Gerichte vom Schwein

Schnitzel paniert, Pommes frites	Fr. 27.50
Cordon bleu mit Pommes frites	Fr. 29.50
Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Nüdeli	Fr. 29.50
Rahmschnitzel Melba; Nüdeli, Früchtegarnitur	Fr. 29.50

## Gerichte vom Kalb

Leberli fein geschnetzelt in Butter gebraten, Madeirajus, serviert mit knuspriger Rösti	Fr. 34.50
Wienerschnitzel original Pommes frites	Fr. 35.--
Geschnetzeltes Zürcher Art Klassisch, serviert an Champignons-Rahmsauce, Feine Nüdeli	Fr. 36.--
Riz Casimir Feines Geschnetzeltes an raffinierter Currysauce im Reising serviert, Früchtegarnitur	Fr. 36.--

## Gerichte vom Rind

Boeuf Stroganov Zarte Filetstreifen an Paprikasauce, mit Gurkenstreifen, Nüdeli	Fr. 35.--
Rindsfilet an Rotweinsauce mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites	Fr. 42.--
Rindsfilet „aux Morilles“ Nüdeli ; Feine Morchelrahmsauce	Fr. 48.--

## BEILAGEN / SAUCEN

Feines Gemüsepfändli	Fr. 9.--
Pfeffer-Rahmsauce	Fr. 5.--
Champignons-Rahmsauce	Fr. 5.--
Sauce diable (Froschsauce)	Fr. 5.--
Hausgemachte Morchelsauce	Fr. 7.--

## Fleisch-Gerichte

### **Kalbsrahmschnitzel "Melba"**

an feiner Champignons-Rahmsauce  
serviert mit Pfirsichgarnitur und Butter-Nüdeli

*Tellergericht* Fr. 36.50  
*mit Nachservice* Fr. 42.--

### **Kalbs-Cordonbleu**

gefüllt mit Schinken und zartschmelzendem Raclette  
Gemüsebukett und Pommes frites

*Tellergericht* Fr. 38.50  
*mit Nachservice* Fr. 44.--

## Fisch-Gerichte

### **Zanderfilets Zuger Art**

pochiert, mit feiner Kräutersauce nappiert

*Tellergericht* Fr. 32.50  
*mit Nachservice* Fr. 38.--

### **Egli-Filets nach Müllerinnen-Art**

in Mandelbutter sautiert

*Tellergericht* Fr. 33.50  
*mit Nachservice* Fr. 38.--

### **Egli-Filets im Bierteig gebacken**

Sauce Tartar

*Tellergericht* Fr. 33.50  
*mit Nachservice* Fr. 38.--

### **Zanderfilets «Förster-Art»**

gebraten, mit Champignons garniert  
Gemüsebukett

*Tellergericht* Fr. 38.50  
*mit Nachservice* Fr. 44.--

**Zu diesen Fischgerichten servieren wir Ihnen  
Trockenreis oder Salzkartoffeln nach Wahl.**

## Spezialitäten ab 2 Personen

Lammrücken rosa gebraten, tranchiert                      pro Pers. Fr. 48.--  
Rosmarin-Jus, Gemüseplatte, Croquettes

Chateaubriand „Pinte“ Sauce Béarnaise                      pro Pers. Fr. 59.--  
Reichhaltige Gemüseplatte, Pommes frites

Tartarenhut (nur auf Vorbestellung - ab 3 Personen)  
delikate Fleischstückli à discrétion am Hut gebraten  
Pommes frites, Diverse Garnituren und Saucen  
pro Pers. Fr. 46.--

Fondue Chinoise (nur auf Vorbestellung)  
delikate Fleischstückli in Bouillon gegart; à discrétion  
Trockenreis, Diverse Garnituren und Saucen  
pro Pers. Fr. 46.--

Diese Speisen servieren wir Ihnen zwischen 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr  
und 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr. Am Sonntag durchgehend warme Küche.

### Die Nahrungsmittel tierischen Ursprungs verarbeiten wir aus folgenden Gebieten:

Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Rindfilet :	Australien, Uruguay, Paraguay * (1)
Lamm:	Neuseeland (1)
Fische:	Egli: Estland; Zander: Estland;
Poulet	Flügeli: CH, Brüstli: Slowenien, Poulet-Nuggets aus Kinderkarte: Brasilien
Eier	Schweizer Eier, B. Schmid, Oberfrick
Brotwaren	Beck Maier, Laufenburg - «Alle unsere knusprigen Brote und köstlichen Feinbackwaren werden in Laufenburg AG handwerklich hergestellt. Seit 1898 backen wir mit hochwertigem Schweizer Mehl und achten auf einen sorgfältigen und nachhaltigen Umgang der Ressourcen.» Knusprige Grüsse Familien Gregor und Roman Maier

(1) Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

(1) Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

\* Die Herkunft kann aus Qualitätsgründen ausnahmsweise wechseln.

Unsere Service-Mitarbeiterinnen informieren Sie gerne.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren  
Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage oder verlangen Sie unsere spezielle Speisekarte vor Ort.

alle Preise inkl. 8.1 % gesetzlicher MwSt.