



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

## SPEISEKARTE

HERBST - AUTUMNA

Oh, geliebter Herbst: Morgentau, goldenes Laub, die ersten Stürme...  
und die langersehnte Wildsaison

# LIEBE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir freuen uns, Sie zuvorkommend und kompetent zu verwöhnen.  
Ihren Aufenthalt bei uns in der Wart werden wir so angenehm wie möglich machen,  
damit Sie hier bei uns Tradition und Weitsicht geniessen können.

Auf saisonale und lokale Spezialitäten legen wir grossen Wert. Unsere Lieferanten aus der Region  
achten auf ökologische Nachhaltigkeit. Die Ethik ist für sie wie auch für uns sehr wichtig.

Meine Leidenschaft für den Wein spiegelt sich in unserer reichhaltigen Weinkarte wider.

Danke...

...für Ihren Besuch, für Ihr Lächeln, für lobende Worte und konstruktive Kritik - sie bringen uns weiter.

Das Restaurant Wart-Team und ich wünschen Ihnen einen gemütlichen und genussvollen Aufenthalt.

Daniel Lüthold  
Gastgeber

## Öffnungszeiten:

Mittwoch – Freitag ab 11:00 Uhr  
ab 18:00 bis 23:00 Uhr  
Samstag ab 11:00 bis 23:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag ab 11:00 bis 22:00 Uhr  
Montag und Dienstag für Anlässe geöffnet

Wir akzeptieren folgende Debit- und Kreditkarten:  
Lunch-Check, Twint, Maestro, Postcard, Visa und Mastercard



RESTAURANT WART / Wart 1 / 6331 Hünenberg  
041 780 12 43 / info@wart.ch / www.wart.ch





## INFORMATIONEN

### Lebensmitteldeklaration

Fisch Saibling: Spielhofer Fisch AG - Cham-Niederwil / Fisch im Netz GmbH, Pascal Reichlin - Arth  
Zanderfilet: Villiger Hof - Fenkrieden  
Rauchlachs: Manufaktur Dyhrberg (älteste Lachsraucherei der Schweiz - Klus/Balsthal)  
Seinet Comestible - Luzern  
Krustentiere: Patagonien (Wild), Vietnam (Zucht)  
MSC Kammuschel (Noix de coquille): Norwestpazifik (Wild)  
Schweine- & Rindfleisch: Rontal, Schweiz und Nachbarn  
Kalbfleisch: Zimmermann Weidhof - Cham  
Reh: CH, Österreich  
Hirsch: Zucht - Schweiz, EU  
Geflügel: Schweiz  
Fleisch- und Wurstwaren: Metzgerei Isenegger - Root  
Eier: Birrer - Cham  
Nüsslisalat: Boog Buuregarten - Hünenberg, Gemüse: Keller - Sins  
Backwaren: Beck Müller - Root  
Käseauswahl: Käse und Co.

### Allergie-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Symbolbedeutung:

Vegetarische Speisen 🌱 – Vegane Speisen 🌿 – Laktosefreie Speisen 🥛 – Glutenfreie Speisen 🌾

### Zubereitung des Fleisches

Stark Blutig	Blutig	Rosa (mit blutigem Kern)	Rosa gebraten	Durch
rare bleu	medium rare saignant	medium medium	medium well à Point	well done bien cuit

### Alkohol

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16 Jährige - Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18 Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

### Wasser

Das «Hahnen-Wasser» (Wart Wasser) ist bei uns gratis. Jedoch vergisst man dabei schnell, dass es in sauberen Gläsern in einer warmen Stube oder auf der gepflegten Terrasse von fachlich ausgebildeten Mitarbeitern serviert wird. Für diese Dienstleistung berechnen wir einen entsprechenden Preis:

Wart Wasser  
3 dl 3.00 / 5 dl 5.00 / 1l 8.00

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.



## Grata domum - Willkommen zu Hause

Unser Haus erzählt Geschichte, einem Ort der Kraft und der Ruhe.  
Tief durchatmen, geniessen und sich erholen.  
Ein «Glückort der Freude».

### Unser Menu mit Weitsicht und Tradition

Lassen Sie sich von unserer kulinarischen Herbstmelodie verzaubern  
3 Gänge 86.00  
4 Gänge 98.00

### Das Leben ist zu kurz um schlechte Suppe zu essen

Wegen seiner Schliessfrucht, der innenliegenden Kerne und der harten Schale gehört er faktisch zu den Panzerbeeren - der Kürbis ist damit die grösste Beere der Welt.

Kürbis Ingwerschaumsuppe  
mit Vanille  
  
14.00



## Gesunde Entscheidungen beginnen mit einem Salat

### Herbstlicher Blattsalat

mit gerösteten Ofenranden, Ahornsirup, Trauben und Baumnüssen



12.50

### Nüsslissalat mit Ei

(Nüsslissalat vom Buuregarte Boog Hünenberg - Ei vom Birrer in Cham)



19.50

### Nüsslissalat

vom Buuregarte Boog Hünenberg)

mit Ei und mariniertem knusprigem Speck



22.50

### Trendsetter:

Ein Duett von

Nüsslissalat mit Ei und Kürbis Ingwerschaumsuppe

mit Vanille



21.50



## Vorspeisen

Hausgemachte knusprige Herbstrolle  
mit Süsskartoffel, Rotkraut, Lauch, Federkohl und Waldchampignon,  
verfeinert mit Curry & Sesamöl,  
dazu Preiselbeer Ingwer Chutney



21.50

Mit Wachholder Gin hausgebeiztes

Hirsch Filet  
auf Waldorfsalat



24.50

Hausgemachtes  
rotes Randen Tatar  
mit Ahornsirup und Haselnuss-Crème fraiche verfeinert  
dazu Herbstsalat



24.50

Hirschmostbröckli Carpaccio  
mit Nussöl und Zupfsalat

25.50



## Im Herbst öffnen die Wälder wieder ihre Schatzkisten

Das Wild stammt ausschliesslich aus dem Rooter und Udligenswiler Wald.

ab 1 Person

### Rehrücken «Wart»

im Ofenrohr zubereitet

mit Wildrahmsauce und herbstlichem Allerlei und Früchten garniert

in 2 Gängen serviert

69.50

### Hausgemachter Rehpfeffer «Jäger Art»

mit Wildpfeffersauce, knusprigen Croûtons, Speck, Silberzwiebeln

dazu Rotweinbirne mit Spätzli und Rotkraut

39.50 Δ

### Gebratenes Rehschnitzel «Mirza»\*

mit Wildrahmsauce und gefülltem Apfel mit Preiselbeeren

49.50 Δ

### Gebratenes Hirsch Entrecôte\*

aus regionaler Zucht, mit Johannisbeeren

45.00

### Zartes Reh-Geschnetzeltes\*

mit Wildrahmsauce und Johannisbeeren

45.00 Δ

### Saftige Reh-Hacktäschi\*

mit Wildrahmsauce, Apfel und Preiselbeeren

38.00 Δ

\* Bei diesem Wildgericht servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut und herbstliches Gemüse

Lieber Gast, bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass trotz fachmännischem Zerlegen und genauer Kontrolle mit vereinzelt Schrotkugeln im Fleisch gerechnet werden muss.

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00



## Hauptgerichte

Gut Ding will Weile haben

auf Vorbestellung:

ab 2 Personen

Chateaubriand - herbstlicher Schmaus

Doppeltes Rinderfilet Mittelstück

im Ofenrohr 30 Minuten niedergaren lassen

mit Kürbis Gin-Hollandaise, hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

69.50 p.P.

Rindsfilet Medaillon

160g mit Kaffeekruste

dazu hausgemachte Spätzli und herbstliches Allerlei

58.00

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein

im hauseigenen Panierbrot

paniertes Kalbschnitzel

aus dem Rontal

mit Pommes frites und Herbstgemüse

46.00

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.





## Alle guten Dinge sind vegetarisch

Danis «wilder Teller»

Herbstliches Allerlei

mit Wildrahmsauce, Rotkraut, glasierten Marroni, hausgemachten Spätzli und Frucht



35.00 Δ

Gnocchi

mit Waldpilzen, an brauner Butter mit Salbei



35.00 Δ

Hausgemachte knusprige Herbstrolle

mit Süsskartoffel, Rotkraut, Lauch, Federkohl und Waldchampignon,  
verfeinert mit Curry & Sesamöl,  
dazu Preiselbeer Ingwer Chutney



36.00

Δ: Diese Speisen sind als «kleine Portionen» erhältlich Reduktion 3.00



## Mitgehangen, mitgefangen sprach der Wurm zum Fisch

### Zanderknusperli

vom Villiger Hof Fenkrieden

mit Reis und Gemüse 42.00

mit Pommes frites und Gemüse 42.00

mit Blattsalaten 39.00

### Fische

aus dem Zugersee von Pascal Reichlin je nach Fang

Preis nach Angebot

Die Mitarbeitenden beraten Sie gerne

## Alles Käse oder beides?

Über die Reihenfolge bei Käse und Dessert kann man lange streiten. Ein gutes Mahl, das ist bekannt, beendet der Geniesser mit einem Käse, dem durchaus noch ein Dessert folgen kann.

Für den Feinschmecker vor allem eine Gelegenheit, noch einmal tief in die Weinkarte zu blicken... Käse und Wein sind eine wunderbare Kombination. Das wussten bereits die alten Römer.

Naturbelassenheit ist selbstverständlich. Unser Käse aus Rohmilch kommt von den Zuger Alpen. Er ist einfach besser, gesünder, ist ein echtes, lebendiges Landwirtschaftserzeugnis, dass sich verändert und mit dem Alter gewinnt; genauso wie guter Wein.

Unser Schweizer Käsespezialitäten auf Schieferstein werden Sie begeistern. dazu servieren wir Ihnen ein hausgemachtes Früchtebrot und Zwetschgen-Senf.



24.50