



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

## SPEISEKARTE

FRÜHLING - VER

Ein Hauch von Frühling.  
Er zeigt uns wie ein Neuanfang geht:  
fruchtig, farbig, blumig, Aromen von Bärlauch,  
Morcheln und Spargeln.  
Das Lächeln der Natur  
und wir komponieren die Melodie dazu.

# LIEBE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Im Restaurant Wart erleben Sie in unseren heimeligen Speisesälen besondere Gaumenfreuden.

Nehmen Sie Platz an dem liebevoll gedeckten Tisch und geben Sie sich ganz dem Genuss hin.

Genau zwischen Himmel und Erde an einem beschaulichen Platz inmitten der Geschichte liegt unser einzigartiges Restaurant Wart. Ein Ort in der Ruhe, ein Ort der Lebensfreude. Ein Ort der Inspiration.

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.

Wir legen großen Wert auf Regionalität, Geschmack und frische Zutaten. Unsere Produkte stammen möglichst aus der nahen Umgebung und werden unverfälscht verarbeitet. Wir wissen, wie sehr sich unsere Gäste nach hochwertigen Lebensmitteln aus der eigenen Region sehnen. 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)  
Bachsaiblingsfilet: Bremgartner Fischzucht  
Krustentiere: Patagonien (Wild), Indien (Wildfang)  
Schweine- & Rindfleisch: Rontal, Schweiz und Nachbarn  
Kalbfleisch: Zimmermann Weidhof - Cham  
Geflügel: Schweiz  
Lammfilet Mignon: Australien, Neuseeland  
Fleisch- und Wurstwaren: Metzgerei Isenegger - Root  
Eier: Birrer, Hof Teufibach - Cham  
Nüsslisalat: Boog Buuregarten - Hünenberg, Gemüse: Keller - Sins  
Backwaren: Beck Müller - Root  
Käseauswahl: Chees Enjoy - Rotkreuz

### 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

Es gibt Orte, an denen wir uns wie zu Hause fühlen und zu denen wir immer wieder gerne zurückkehren. Ein solcher Ort ist das Restaurant Wart.

Ein Erlebnis bei dem man Natur und Geschichte atmen kann.

Die Mauern versprühen 341 Jahre Schweizer Geschichte und Tradition.

Ein Ort der Kraft und der Ruhe. Ein «Glücksort der Freude».

## Unser Menu mit Weitsicht und Tradition

Lassen Sie sich von unserer kulinarischen Frühlingsmelodie verzaubern

3 Gänge 86.00

4 Gänge 98.00

Egal wie das Wetter ist. Suppe ist immer genau das Richtige!

Sämige Riesling Schaumsuppe  
mit Morcheln



15.00



## Gesunde Entscheidungen beginnen mit einem Salat

### Bunter Gartenzauber Salat

mit gebratenen Wildfang Black Tiger Crevetten, dazu rassiges Rhabarber Dip



26.50

### Gute Laune Salat

kleiner gemischter Salat mit würzigen,  
vollmundigen Käsespäne vom kräftigen Schorsch (Genuss Käserei Hofstetter Ruswil/LU)  
und Kräuterbrot



19.50

### Frühlingsalat

aufgeschichtete Gartenliebe



12.50

### Trendsetter:

Ein Duett vom

Frühlingsblattsalat

mit Kräuterbrot

und

sämiger Riesling Schaumsuppe



21.50



## Vorspeisen

Im Holzofen

### kalt geräucherter schwarzer Heilbutt

hauchdünn geschnittene weisse Tranchen, mit Avocado Mango Chutney  
und kleinem Frühlingsalat



26.50

Im Ofen

### geröstete Aubergine

verfeinert mit feinen Gewürzen, Randen Pulver, Ahornsirup, Gurken und Kapern  
serviert als Tatar mit Crème fraîche und kleinem Salat, dazu Toast und Butter



70g 24.50

130g 36.50

### Gezupfte Frühlingsblätter

mit Spargeln, Bärlauch und fein geschnittener geräucherter Alpstein Appenzeller Entenbrust



29.50

### Frühlingsrollen

gefüllt mit Spinat, Frühlingszwiebeln, Rüebl, grünen Spargeln und Glasnudeln,  
mit fernöstlichem Hauch abgeschmeckt, dazu Honig Chilisauce



21.50



## Hauptgerichte

Gut Ding will Weile haben  
Frühlingsschmaus ab 2 Personen  
Chateaubriand  
Doppeltes Rinderfilet Mittelstück  
im Ofenrohr niedergaren lassen  
mit Sauce Hollandaise, verfeinert wird mit Bärlauch, Brennessel und Pfefferminz,  
dazu Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse  
Preis pro Person, in 2 Gängen serviert



69.50

oder als

Rinderfilet Medaillon Mittelstück  
mit den gleichen Beilagen



59.00 Δ

Wo der Käse zum Hauptdarsteller wird:  
Knusprig gebratenes  
Schweins Cordon bleu  
(aus dem Rontal)  
gefüllt mit zartschmelzendem Walchwiler AOP Greyerzer Käse  
dazu Pommes frites und Frühlingsgemüse  
37.00

Duo von niedergegarten  
Kalbsfilet Medaillon  
und mit feinem Gemüse geschmortem  
«Ochsenbäggli» Ragout  
Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse  
56.00 Δ

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



Gebratene Lammfilet Mignons  
mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und feinstem Olivenöl mariniert,  
mit kräftigem Madeirajus und feinen rosa Pfefferkörner, Brätler Kartoffeln und grünen Spargeln  
39.50 Δ

### Salus Per Aquam - die Wohltaten des Wassers

Das Duo schwimmt in bis zu 2000 Meter Tiefe vor den Heard und McDonalds Inseln in der Antarktis.  
Auf der Insel gibt es einen aktiven Vulkan mit 14 Gletschern. Einer davon ist der Fiftyone-Gletscher.

Von diesem hat der schwarze Seehecht seinen Namen «glacier51».

Die Essenz zwischen Schwarz und Weiss ist ein Duo von schwarzem Seehecht und -Heilbutt.

Beide haben eine Tiefschwarze Haut und haben festes, schneeweisses Fleisch

- feinsten Leckerbissen, ein sinnliches Genusserlebnis

Ein Duett aus gebratenem schwarzem Seehecht und -Heilbutt Medaillon  
mit Rosmarin Bratkartoffeln und grünen Spargeln  
56.00

Gebrautes Zanderfilet  
vom Villigerhof  
auf Blattspinat, an Weissburgunder Hollandaise mit rosa Pfefferkörner, dazu ein Rosmarin Bratkartoffelspiess  
49.50 Δ

Fische  
aus dem Zugersee von unserem Fischer Pascal Reichlin, je nach Fang  
46.00 Δ

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie gerne

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





## Fleischlos für besondere Genussmomente

### Frühlingsrollen

gefüllt mit Spinat, Frühlingszwiebeln, Rüebl, grünen Spargeln und Glasnudeln,  
mit fernöstlichem Hauch abgeschmeckt, dazu Honig Chilisauce



36.00 Δ

Ein köstliches Spiel aus Käse und Pfeffer!

Dieses traditionelle römische Gericht ist bekannt für seine unglaubliche Geschmacksvielfalt

### Hausgemachte Casarecce Pasta Cacio e Pepe

mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

34.00 Δ

Spargel, das Gemüse mit Köpfchen

### Grüne Spargeln

an Weissburgunder Hollandaise, dazu Brätler Kartoffeln mit Rosmarin



38.00 Δ

## 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. Denn Käse aus Rohmilch ist einfach besser und auch 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 knuspriges Brot und hausgemachter Quittensenf.

24.50