



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

## SPEISEKARTE

FRÜHLING - VER

Frühling ist, wenn meine Mutter ihr Profilbild von  
Schneeflocken auf Gänseblümchen umstellt

# 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  
18:00 – 23:00 Uhr  
Samstag 11:00 – 23:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag 11:00 – 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  
Rauchlachs: Manufaktur Dyhrberg (älteste Lachsraucherei der Schweiz - Klus/Balsthal)  
Krustentiere: Schweiz, Vietnam (Zucht)  
Schweine- & Rindfleisch: Rontal, Schweiz und Nachbarn  
Kalbfleisch: Zimmermann Weidhof - Cham  
Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland  
Geflügel: Schweiz  
Fleisch- und Wurstwaren: Metzgerei Isenegger - Root  
Eier: Birrer - Cham  
Gemüse und Beeren: Boog Buuregarten - Hünenberg, Keller - Sins  
Backwaren: Beck Müller - Root

### Allergie-Information

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

Vegetarische Speisen	
Vegane Speisen	
Laktosefreie Speisen	
Glutenfreie Speisen	

### 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 7.50

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.



## Grata domum - Willkommen zu Hause

Im Restaurant mit Geschichte, einem Ort der Kraft und Ruhe. Hier können Sie tief durchatmen und den Frühling geniessen.

Ein Hauch von Frühling, er zeigt uns immer wieder, wie ein Neuanfang geht.  
Er öffnet die Blüten der menschlichen Natur.

### Unser Menu mit Weitsicht und Tradition

Lassen Sie sich von unserer kulinarischen Frühlingsmelodie verzaubern

3 Gänge 86.00

4 Gänge 98.00

### Glück ist das Salz in der Suppe

#### Kräuterschaumsuppe

mit gebackenem Bio-Ei und Frühlingszwiebeln



15.00

Suppe gibt Kraft und «Bode» - erkundigen Sie sich nach unserer

#### Tagessuppe

«es hät solangs hät»

9.50



## Leichter und vitaler Genuss - Salat

Frühlingsblattsalat  
mit gebratenen Morcheln, feinstem Balsamico und Olivenöl



24.50

Junger Salat  
mit mit Tomaten Crostini, Bärlauch Pesto und Berner Küssli (kartoffelförmiger Käse)



21.50

Trendsetter:  
Frühlingsblattsalat  
mit gebratenen Morcheln, feinstem Balsamico und Olivenöl  
und

Kräuterschaumsuppe  
mit Frühlingszwiebeln



21.50

Bunter Frühlingsalat



12.50



## Vorspeisen

Die traditionelle Räucherethode im Holzofen verleiht dem edlen Lachs Fleisch ein unvergleichliches Aroma

**Geräucherter Schweizer Rauchlachs**  
aus dem bündnerischen Misox,  
mit Kresse, Frühlingszwiebeln, Pinienkernen und Pecorino (Käse)



28.50

Hauchdünn geschnittenes,  
hausgebeiztes Kaninchenfilet  
mit Zitronenthymian, rosa Pfefferkörner und Ingwer



24.00



## Hauptgerichte

Gut Ding will Weile haben  
ab 2 Personen

### Chateaubriand

Doppeltes Rinderfilet Mittelstück

mit Sauce Hollandaise, verfeinert wird mit Bärlauch, Brennessel und Pfefferminz,  
dazu Kartoffel-Erbsenstampf und Frühlingsgemüse

Preis pro Person, in 2 Gängen serviert



69.50

Die Kräuter Rebellen

### Duo vom Kalb- und Thurgauer Apfelschweinsfilet

an Kräutersauce, Kartoffel-Erbsenstampf, dazu glasierte Karotten

54.00

### Kalbssteak

mit Morcheln, Ofengemüse und Frühlingskartoffeln

58.00

### «Gekräutertes» Rindfilet Medaillon

mariniert mit Englischsenf und Meersalz in frischen Kräutern gewendet,  
kräftiger Portwein Jus, glasiertes Gemüse, dazu neue Bratkartoffeln

58.00 Δ

Wo der Käse zum Hauptdarsteller wird

### Knusprig gebratenes Säuli-Cordon bleu (aus dem Rontal)

gefüllt mit zartschmelzendem Walchwiler AOP Greyerzer Käse  
mit Pommes frites und Frühlingsgemüse

38.00

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



## Fleischlose Netzwerke in der Natur

### Frühlingsrollen

gefüllt mit Spinat, Sojasprossen, Rübli, grünen Spargeln und Glasnudeln,  
mit fernöstlichem Hauch abgeschmeckt, Chili Tomatendip



36.00 Δ

### Spargel Triangolo

gefüllt mit grünen, weissen Spargeln und Ricotta an Bärlauch Pesto,  
Frühlingszwiebeln und getrockneten Cherrytomaten

36.00 Δ

## Fische fängt man mit der Angel, Leute mit Worten

### Gebratenes Zanderrückenfilet

mit Morcheln auf Kartoffel-Erbсенstampf, glasierte Karotten

48.50 Δ

### Hausgemachte Fischknusperli vom Saibling

mit bunten Blattsalaten und Tartarsauce

42.00 Δ

mit Tartarsauce, Pommes frites oder Reis

42.00 Δ

### Fische

aus dem Zugersee von Pascal Reichlin

je nach Fang, Preis nach Angebot

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





## 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, das 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