



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

SPEISEKARTE

FRÜHLING - VER

Frühling ist,
wenn die Seele wieder bunt denkt

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 11:00 – 23:00 Uhr

Samstag 10:00 – 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertag 10:00 – 22:00 Uhr

Montag und Dienstag für Anlässe geöffnet

Wir akzeptieren folgende Debit- und Kreditkarten: Lunch-Check, 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 /
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: 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. Symbolbedeutung:

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

Ein Hauch von Frühling

Fruchtig, blumig, ein Hauch von Bärlauch und Zitrone. Dazu gemähtes Gras, Grillgeruch, süssliche, erdige Note aus dem frisch gejätetem Blumenbeet. So in etwa könnte man ein ländliches Frühlingsparfüm komponieren.

Viel Suppe machen dünne Wangen

Karottensuppe

mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Edamame Bohnen und Kokoschips



13.00

Ein Haar in der Suppe finden:
erkundigen Sie sich nach unserer

Tagessuppe

«es hät solangs hät»

9.50



Salat hat immer Platz

Frühlingsblattsalat
mit Frischkäse Espuma und knusprigen Nuss Wantan



18.50

Gute Laune Salat
mit Gemüse und Kichererbsen



19.50

Trendsetter:

Frühlingsblattsalat
mit Sango Sprossen
und

Karottensuppe

mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Edamame Bohnen und Kokoschips



21.50



Vorspeisen

Tatar vom Bömlo Rauchlachs
mit Fleur de sel, Dillsenf und Frühlingsalat
mild, mittel oder scharf, Toast und Butter
70g 28.50
130g 38.50

Alternative zu Lachs:

Hauchdünn geschnittenes Swiss Vegane aus regionalen Biokarotten.
Die Karotten werden in traditionellem Verfahren mit hochalpinem Fichtenholz geräuchert
und mit edlem Sonnenblumenöl verfeinert.

Schmeckt echt wie geräucherten Lachs.

Serviert als Tatar mit Crème fraîche und Kräutern, kleinem Salat, Toast und Butter.

Lassen Sie sich überraschen.



70g 28.50
130g 38.50

Hauchdünn aufgeschnittenes
Wasserbüffel Pastrami
Frühlings Coleslaw Salat mit Kresse, Sango Sprossen und knusprigen Grissini



29.50



Hauptgerichte

Gut Ding will Weile haben
ab 2 Personen

Chateaubriand

Doppeltes Rinderfilet Mittelstück 200g pro Person
auf geräuchertem Kirschenholz Niedergaren lassen
mit Sauce Hollandaise, verfeinert wird mit Bärlauch, Brennessel und Pfefferminz,
dazu Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse
Preis pro Person, in 2 Gängen serviert
68.50

Wo der Käse zum Hauptdarsteller wird

Knusprig gebratenes Kalbs-Cordon bleu (aus den Rontal)
gefüllt mit zartschmelzendem Walchwiler AOP Greyerzer Käse
mit Pommes frites und Frühlingsgemüse
46.00

Ausgewogenheit von Farben und Aromen

Gebratenes Lammfilet

auf Gemüse-Couscous
44.00

Ein Burger kommt selten allein

Saftiger Kalbsburger im Kräuterbrioche

mit Mangosauce, Limettenmayonnaise, Kokoschips, Kresse und Pommes frites
38.00

Weckt Kindheitserinnerungen, Klassiker:

Grosis Kalbshackbraten

saftig, aromatisch, mit Merlot Schmorgemüsesauce, Tessiner Polenta mit Alpkäse
42.50 Δ

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



Rindsfiletmedaillon

mit Frühlingskräuterbutter, Jus, glasiertes Gemüse, dazu Kartoffelstampf
59.00 Δ

Der leichte 3 oder 4 Gang Zauber

Auszug aus den 4 Jahreszeiten von Antonio Vivaldi.
Lassen Sie sich von unserer kulinarischen Frühlingsmelodie
in einem 3 oder 4 Gang Menu verzaubern
81.00 / 96.00

Für die Grashalmnager

Frühlingsrollen

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



36.00 Δ

Hausgemachte Casarecce Pasta

mit Bärlauch Pesto, Erbsen, Frühlingszwiebeln und getrockneten Cherrytomaten



34.00 Δ

Weisse Spargeln

an Hollandaise, mit Yuzu veredelt, dem intensiven Aroma der japanischen Zitrusfrucht,
dazu Brätler Kartoffeln



36.00 Δ

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



Ist der Fisch noch so klein, er muss zuerst gefangen werden

Duo von gebratenen Forellen- und Lachsforellenfilet
auf Spargelragout mit Nuss Pesto und Sesamöl
Dieses Gericht kommt ohne kohlenhydratreiche Beilage aus
44.50 Δ

Hausgemachte Fischknusperli vom Saibling
mit bunten Blattsalaten und Tartarsauce
39.00 Δ
mit Tartarsauce, Pommes frites oder Reis
39.00 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, 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.
21.50