



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

SPEISEKARTE

HERBST - AUTUMNA

ist ein zweiter Frühling, wo jedes Blatt zur Blüte wird. Tiefe Verbundenheit
mit Tradition, dem nötigen Weitblick und dem Waldzauber.

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 (ab 15. Oktober 2023):

Mittwoch – Freitag 11:30 – Uhr
18:00 – 23:00 Uhr
Samstag 11:30 – 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertag 11:30 – 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 / 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

Der goldene Herbst heisst nicht umsonst «Indian Summer» - kulinarisch sorgt die indische «Königin der Gewürze» bei uns für warme Herbstgefühle.
Die Rede ist von Kardamom.

Die Suppe auslöffeln, die ein anderer eingebrockt hat

Cremige
Kürbissuppe
mit Kardamon, Piment, Ingwer und Muskat
🌱🌿
13.00

Wer nach dem Haar sucht, dem entgeht die Suppe:
erkundigen Sie sich nach unserer

Tagessuppe
«es hät solangs hät»
9.50



Wie das Maul, so der Salat

Herbstlicher Blattsalat
mit gerösteten Kürbis, Ahornsirup, Granatapfel, Trauben und Baumnüssen



16.50

Nüsslisalat mit Ei
(Familie Boog Hünenberg)



18.50

Nüsslisalat
(Familie Boog Hünenberg)
mit Ei und mariniertem knusprigem Speck



21.50

Trendsetter:
Ein Duett von
Nüsslisalat mit Ei und Kürbiscremesuppe
mit Kardamon, Piment, Ingwer und Muskat



21.50



Vorspeisen

Hausgemachte knusprige Herbstrolche
mit Süsskartoffel, Spitzkohl, Wirz, Kürbis, Mu-Err Pilzen, Preiselbeer Chutney,
mit rotem Curry und Sesamöl verfeinert



19.50

Rindstatar

mit frischen Kräutern, eingemachten Steinpilzen und Sauerrahm
mild, mittel oder scharf, Toast und Butter

70g 28.50

130g 38.50

mit Calvados, Whisky oder Cognac + 4.50

Zartes Saiblingsfilet

mit Mohn, Ingwer, Chili, Nori Algen gebeizt

mit einigen Tropfen Mandel-Orangenöl abgeschmeckt, auf Zupfsalat, mit fruchtigem Mango Chutney



24.00

Hausgemachtes

«Deer Jerky»

uralte Tradition - Trockenfleisch vom Hirsch-Entrecôte, mit Kaffeerub einmassiert auf Waldorfsalat

21.00



Die kulinarischen Schätze des Waldes

Das Wild stammt ausschliesslich aus dem Rooter und Udligenswiler Wald.

ab 1 Person

Rehrücken «Wart»

im Ofenrohr zubereitet

mit Wildrahmsauce, Mostreduktion und herbstlichem Allerlei garniert

in 2 Gängen serviert

67.00

Hausgemachter Rehpfeffer Jäger Art

mit Wildpfeffersauce, knusprigen Croûtons, Silberzwiebeln, Speck und Rotweibirne

39.50 Δ

Gebratenes Rehschnitzel «Mirza»

mit Wildrahmsauce und gefülltem Apfel mit Preiselbeeren

49.50 Δ

Zartes Reh-Geschnetzeltes

an Schokoladen-Chilisauce

45.00 Δ

Gebratenes Hirschentrecote

aus regionaler Zucht, an Kaffeejus, mit Cranberry-Kürbiskernbutter

45.00

Reh-Hacktäschli

mit Wildrahmsauce, Apfel und Preiselbeeren

37.50 Δ

Bei diesen Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut und herbstliches Gemüse (ausser beim Rehpfeffer)

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

ab 2 Personen

Chateaubriand - herbstlicher Schmaus
Doppeltes Rinderfilet Mittelstück 200g pro Person
im Ofenrohr 30 Minuten niedergaren
mit Gin-Wachholder-Hollandaise, Spätzli und Herbstgemüse
68.00 p.P.

Wo der Käse zum Hauptdarsteller wird
Knusprig gebratenes Kalbs-Cordon bleu (aus dem Rontal)
gefüllt mit zartschmelzendem Walchwiler AOP Greyerzerkäse
mit Pommes frites und Herbstgemüse
46.00

Der leichte 3 oder 4 Gang Zauber

Auszug aus den 4 Jahreszeiten von Antonio Vivaldi.
Lassen Sie sich von unserer kulinarischen Herbstmelodie in einem 3 oder 4 Gang Menu verzaubern
86.00 / 98.00

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 Rotkraut, glasierten Marroni, hausgemachten Spätzli



34.00 Δ

Mezzeluna Pasta
gefüllt mit Kürbis, Ricotta und Waldpilzen, an brauner Butter mit Salbei



34.00 Δ

Hausgemachte knusprige Herbstrolle
mit Süsskartoffeln, Spitzkohl, Wirz, Kürbis, Mu-Err Pilzen,
mit rotem Curry und Sesamöl verfeinert, Preiselbeer Chutney, Gemüse



34.00

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



Mitgehangen, mitgefangen sprach der Wurm zum Fisch

Hausgemachte Fischknusperli vom Saibling

mit bunten Blattsalaten und Tartarsauce

39.00 Δ

mit Pommes frites oder Reis, Gemüse und Tartarsauce

39.00 Δ

Fische

aus dem Zugersee von Pascal Reichlin je nach Fang

Preis nach Angebot

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, 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 hausgemachtes Früchtebrot und Quittenhonig-Senf.



21.50