



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

## SPEISEKARTE

SOMMER - AESTAS

Voller Tatendrang geht das Jahr dem Höhepunkt entgegen,  
wir werden beschenkt und überflutet von Licht und Wärme:  
der Sommer ist da.

# 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

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

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

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 

### 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

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 Sommermelodie verzaubern

3 Gänge 86.00

4 Gänge 98.00

Die Suppe wird nicht so heiss gegessen, wie sie gekocht wird

Sommerliche Grüsse  
mit feiner Gurken Avocado Kaltschale



14.00



## Ein Lächeln ist das beste Dressing für einen Salat

Die flaumlose «Persernuss», die Nektarine ist ein Obst für die Wunderkammer

### Bunter Sommer Portulak

mit fruchtigen Nektarinen und eingemachten Radisli



19.50

Bissgrosse Glückseligkeit

### Sommerlicher Blattsalat

mit gebratenen Jakobsmuscheln, Rucola Öl und hausgetrockneten Cherrytomaten



26.50

### Bunter Sommersalat



12.50

Trendsetter:

### Gezupfter Sommerblattsalat

mit Sango Sprossen und feiner

Gurken Avocado Kaltschale



21.50



## Vorspeisen

### Der Sommerklassiker

Es soll 1950 in Harry's Bar in Venedig erfunden worden sein.  
Der Inhaber der Bar Giuseppe Cipriani hat das Gericht nach dem  
berühmten venezianischen Maler Vittore Carpaccio benannt:

### Carpaccio vom Rindsfilet

Frisch geklopfte Rindsfiletscheibe mit feinstem Olivenöl,  
Rucola Zupfsalat und gehobelter Parmigiano-Reggiano



27.50 / 49.50

Die Tomate «Ochsenherz» ist eine alte italienische Tomatensorte.  
Der Geschmack ist aromatisch, fruchtig-süss. Das Fruchtfleisch zergeht auf der Zunge.

### Sommerliche Salatüberraschung

mit Büffel Mozzarella aus der Berg-Käserei Marbach Entlebuch,  
Ochsenherz-Tomaten und hausgemachtem Basilikum-Pesto



24.50



## Hauptgerichte

Gutes Handwerk will Weile haben  
ab 2 Personen

### Chateaubriand

Doppeltes Rinderfilet Mittelstück  
mariniert mit Sesamöl, Niedergaren lassen  
mit Sauce Hollandaise, verfeinert mit Zitronengras und Ingwer, Trockenreis und Ofengemüse  
Preis pro Person, in 2 Gängen serviert  
69.50

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 feines Ofengemüse  
46.00

Wellness pur

Saltimbocca heisst «Spring in den Mund» und bezeichnet einen italienischen Küchenklassiker  
Kalbsschnitzel Saltimbocca  
aus feinem Kalbfleisch, luftgetrocknetem Schinken und Salbeiblättern  
auf Ofengemüse mit Olivenöl und Balsamico  
49.00

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



## Auf die Plätze, fertig, fleischlos

Knusprig gebackene

### Sommerrollen

gefüllt mit Sushi Reis, Avocado, Blattspinat, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Karotten  
mit fernöstlichem Hauch abgeschmeckt, dazu Sweetsauer Sauce



36.00 Δ

Diese Pasta steckt voller Sommerlaune

Bio Pelati Rondellen im Petersilienteig

mit hausgemachtem Rucola Pesto, Parmesan und Pinienkernen



38.00 Δ

Vegan ist Liebe zur Natur

Hausgemachtes saftiges

### Seitan Steak

mit rauchiger Barbecue Butter,  
Rosmarin Kartoffeln und sommerliches Allerlei



39.50

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





## Der Köder muss dem Fisch schmecken, nicht dem Angler

### Hausgemachte

#### Fischknusperli nach Angebot

mit bunten Blattsalaten und Tartarsauce 39.00 Δ

mit Tartarsauce, Pommes frites oder Reis 42.00 Δ

### Fische

aus dem Zugersee von Pascal Reichlin

je nach Fang, Preis nach Angebot

### Edler Genuss aus dem Meer

Gebratenes Duo von der nussig würzigen

Patagonischen Riesencrevetten und saftigen Jakobsnüssen

mit Limetten Olivenöl, Rosmarin Kartoffeln und sommerliches Ofengemüse

56.00 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 hausgemachtes Früchtebrot und fruchtigen Senf.

24.50