

RESTAURANT WART

#SUPPORTYOURLOCALRESTAURANT

Unsere Kreationen für zu Hause – als `Special` in der
Adventszeit!

An den angegebenen Wochenenden kann Ihr PAKET mit
unserem Menü bei
uns ab 14:00 abgeholt werden.

Alle Bestandteile des Menus sind mit viel Sorgfalt und
Liebe zum Produkt zubereitet.

Einzel vacuumverpackt sind sie so für Sie vorbereitet,
dass Sie sie mit wenigen Handgriffen zu Hause zu einem
kulinarischen Erlebnis kombinieren können.

Ganz Wart style.

Ausserdem können Sie Ihr PAKET mit unseren
`SPECIAL INGREDIENCES` ergänzen.

Alle Lebensmittel sind bei Ihnen zu Hause im
Kühlschrank 1 Woche haltbar

Anholung Freitag bis Sonntag ab 14:00, Bestellung am Vortag online oder telefonisch.

RESTAURANT WART

#SUPPORTYOURLOCALRESTAURANT

Menus

KW 48

Kalbskopfbäggli
Sauerteigbrot
Geschmortes Kalbskopfbäggli
Pizokel
Wurzelgemüse & Jus
Dessert
Frisches Tagesdessert

CHF 55.-

KW 49

Pot Au Feu
Frisches Holzofenbrot
Kalbstafelspitz & Fond
Maultasche
Gemüse vom Buuregarte
Dessert
Frisches Tagesdessert

CHF 59.-

KW 50

Papilote vom Swiss Alpine Lachs
Hausgemachte Focaccia
Swiss Alpine Lachs
Fenchel
Heukartoffeln & Zwiebeln
Dessert
Frisches Tagesdessert

CHF 49.-

KW 51

Reh aus Hünenberger Jagd
Sauerteigbrot
Hausgemachte Rehwürste
Kartoffeln
Sellerie & Wildjus
Dessert
Frisches Tagesdessert

CHF 50.-

Weihnachtsmenu

Festtags Ente
Frisches Brioche
Entenleberpaté
Geschmorte Entenkeule
Rotkabis & Pastinake
Kartoffelknödel
Entenjus mit Rosmarin
Glühweinpralinen

CHF 72.-

Gemüse und Fleisch

Reschmortes Wintergemüse

Bei uns kommen `Luxusprodukte` aus der Erde und vom Feld der Familie Boog in Hünenberg.

CHF 12.-

Geschmortes Kalbskopfbäggli

Unsere Kalbskopfbäggli werden über Stunden geschmort und mit einer tiefen, kräftigen Jus kombiniert. Klassiker at its Best!

CHF 25.-

Hausgemachte Rehwürste 5 stk.

Mit Wild aus Hünenberger Jagd und unserem speziellen Rezept produzieren wir in der Saison unsere Rehbratwürste.

CHF 18.-

RESTAURANT WART

SUPPORT YOUR LOCAL RESTAURANT

SPECIAL INGREDIENCES

Apéro & Co.

Kräutersalz

Der "All Time Favorite" bei uns seit Tag 1 nicht mehr wegzudenken

CHF 6.-

Gepickeltes Gemüse

der perfekte Begleiter für Apéro und Salat

CHF 8.-

Apéro Zwiebel Tarte 5 stk.

Apérogenuss Pur

CHF 20.-

Fonds

Roasted Chicken Fond

Tiefer, Goldbrauner Hünerfond. Die perfekte Basis für Suppen, Saucen und zum Schmoren von Poulet

CHF 15.-

Roasted Fish Fond

Umami im Glas. Unser Fischfond ist anders als andere und Basis für unsere Saucen zum Fisch seit dem 1. Tag.

CHF 15.-

Gemüse und Fleisch

Reschmortes Wintergemüse

Bei uns kommen `Luxusprodukte` aus der Erde und vom Feld der Familie Boog in Hünenberg.

CHF 12.-

Geschmortes Kalbskopfbäggli

Unsere Kalbskopfbäggli werden über Stunden geschmort und mit einer tiefen, kräftigen Jus kombiniert. Klassiker at its Best!

CHF 25.-

Hausgemachte Rehwürste 5 stk.

Mit Wild aus Hünenberger Jagd und unserem speziellen Rezept produzieren wir in der Saison unsere Rehbratwürste.

CHF 18.-