

Speisekarte



Liebe Gäste, Freunde und Bekannte

Herzlich Willkommen bei mir. Mein Name ist Weisser Wind und ich freue mich, dich in meiner Gaststube zu begrüßen. Ich bin ein kleiner Betrieb und meine Mitarbeiter setzen sich jeden Tag aufs Neue das Ziel die Besten zu sein und alles in ihrer Macht Stehende zu geben.

Mein Pächter, dein Gastgeber **Alessio Gretz** händigte dir soeben die Speisekarte aus, hier findest du tolle Speisen, welche er gemeinsam mit meinem Küchenchef **Ricardo Rodrigues** sorgfältig zusammengestellt hat.

Sie legen grossen Wert auf Frische, wo immer es geht auf Regionalität und natürlich auf Saisonalität.

Bei Fragen oder Anregungen darfst Du uns ungeniert ansprechen.

Ich wünsche Dir einen guten Appetit und geniesse die Atmosphäre und Deine Zeit bei mir.

PS: Hilfe uns bekannter zu werden, indem du deinen Besuch bei uns auf **Facebook, Instagram, Google oder Trip Advisor** teilst mit Fotos und was dir gefallen hat, unser W-Lan Passwort dafür ist **Welcome-ww-5423**. Für deinen Aufwand gibt es noch ein Kaffee obendrauf ;)

So nun wird es Zeit, dass Du etwas auswählst, damit wir dich verwöhnen dürfen.

Unsere Lieferanten: Fleisch:	Köferli Metzgerei Döttingen / Pistor
Früchte & Gemüse:	Forster Pfaffnau
Brot & Gebäck:	Beck Arnet Baden

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Euch auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF

Deklaration: Rindsfilet-AUS*/URY *, Rindsentrecôte-CH, Rindstatar-CH, Schinken/Speck-CH, Schwein- CH, Walliser-Platte - CH, Zebra -ZAF, Black Angus- CH, Wild - CH | DE | Wolfsbarsch GRE

*kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Vorglucker

Grüner Gartensalat 9.50
Croûtons | Ei | Nüsse

Gemischter Weisses Wind Salat 11.50

Rindstatar mild | mittel | scharf
Kleiner Salat | Toastbrot
Vorspeise 24.00 Hauptgang 36.00
mit Schuss +3.00

Tagessuppe 9.50

Saison Hokkaidokürbis – Kokossuppe
Kürbiskerne | Kürbispürree 14.50
Kürbiskernen Öl

Saison Nüsslisalat
Ei | Speck | Croutons
Vorspeise 14.50 Hauptgang 21.00

Veggie & Fisch Zauber

Weisses Wind Quinoa Chili Burger 29.00
Avocadomousse | Gruyère | Tomate
karamellierte Zwiebeln | Gruyère
Country Frites | Brioche Bun

Saison Hausgemachte Käsespätzli 28.00
Röstzwiebeln

Saison Vegetarischer Herbstteller 32.00
aus unseren Beilagen

Wolfsbarsch 37.00
Risotto | Ofengemüse | Weissweinsauce

Heisse Leckerbissen

HIT | Falsche Schnecken CHF 39.50
(Würfel vom Rinds Entrecôte mit Hausbutter
überbacken) | Country Frites

Heisser Stein mit 3 hausgemachten Saucen

Rinds Filet

180g	CHF 54.00
250g	CHF 65.00
300g	CHF 72.00

Rinds Entrecôte

180g	CHF 42.00
250g	CHF 52.00
300g	CHF 59.00

Saison Hirsch Entrecôte

180g	CHF 42.00
250g	CHF 52.00
300g	CHF 58.00

Beilagen 1x Inkl. jede weitere + CHF 5.00
Country Frites, Spätzli, Salat, Gemüse oder
Risotto

Klassikerwucht

Weisser Wind Burger Black Angus Beef Pad Gruyère Spiegelei Tomate Country-Frites Hausgemachte Sauce Brioche Bun	32.00
Cordon Bleu vom Schweizer Kräuterschwein Marktfrisches Gemüse Country-Frites Hausgemachte Aprikosen Chutney	38.00
Paniertes Schnitzel vom Schweizer Kräuterschwein Marktfrisches Gemüse Country-Frites Hausgemachtes Aprikosen Chutney	32.50
Saison Wildschweinpfeffer garniert Hausgemachte Spätzli Rotkraut Marroni Preiselbeer Apfel	36.00
Saison Rehschnitzel Mirza Cognacrahmsauce Herbstliches Ofengemüse Hausgemachte Spätzli	48.00

Für unsere grossen, jungen Gäste

Kleiner Salat mit Karotten	6.00
Chicken Nuggets mit Pommes-Frites	16.50
Fischstäbchen mit Pommes-Frites	16.50
Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	18.50
Hausgemachte Spätzli Mit / Ohne Käsesauce	16.50 14.50

Sündhaft süsse Versuchung

Hausgemachter Lavakuchen Vanilleglacé	14.50
Lauwarme Glühwein Zwetschgen Meringue Zimtparfait	16.50
Saison Coup Nesselrod Vermicelles Meringues Vanille Glacé Rahm	14.50
Verschiedene Glacékugeln (separate Karte)	4.00

Save The Date

Unsere nächsten Anlässe im Saal Weisser Wind oder Restaurant

- Oktoberfest	25. Oktober 2024	18:30 Uhr Saal
- Wine & Dine Südafrika	16. November 2024	18:30 Uhr Saal
- Silvesterdinner	31. Dezember 2004	19:00 Uhr Restaurant Saal

Folge uns auf Instagram oder Facebook und verpasse keine News