

# 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.

<b>Unsere Lieferanten:</b> 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

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

## Für unsere grossen, jungen Gäste

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

## Sündhaft süsse Versuchung

<b>Hausgemachter Lavakuchen</b> Vanilleglacé	14.50
<b>Lauwarme Glühwein Zwetschgen</b> Meringue   Zimtparfait	16.50
<b>Saison Coup Nesselrod</b> Vermicelles   Meringues   Vanille Glacé   Rahm	14.50
<b>Verschiedene Glacékugeln</b> (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