

# 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-CH Rindsentrecôte-CH, Rindstatar-CH, Schinken/Speck-CH, Schwein- CH, Walliser-Platte - CH, Zebra -CH, Black Angus- CH, | Wolfsbarsch GRE

## Vorglucker

Grüner Gartensalat Croûtons   Ei   Nüsse	9.50
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
<b>Saison</b> Petersilienwurzelcreme-Suppe Petersilienwurzelpüree   Persilien ÖL	14.50
<b>Saison</b> Nüsslisalat Ei   Speck   Croutons	
Vorspeise 14.50 Hauptgang	21.00

## Veggie & Fisch Zauber

Weisses Wind Quinoa Chili Burger Avocadomousse   Gruyère   Tomate karamellierte Zwiebeln   Gruyère Country Frites   Rucola   Brioche Bun	29.00
<b>Saison</b> Hausgemachte Käsespätzli Röstzwiebeln	28.00
<b>Saison</b> Bio Tofu Stroganoff Randen Gemüse   Hausgemachte Spätzli	34.00
Wolfsbarsch Weissweinisotto   Gemüse der Saison Hausbuttersauce	38.00

## 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  
Weissweinisotto

# Klassikerwucht

Weisser Wind Burger 32.00  
Black Angus Beef Pad | Gruyère | Spiegelei  
Tomate | Country-Frites | Rucola | Hausgemachte Sauce  
Brioche Bun

Cordon Bleu vom Schweizer Kräuterschwein 38.00  
Marktfrisches Gemüse | Country-Frites |  
Hausgemachtes Aprikosen Chutney

Paniertes Schnitzel vom Schweizer Kräuterschwein 32.50  
Marktfrisches Gemüse | Country-Frites |  
Hausgemachtes Aprikosen Chutney

**Neu!** Pouletschenkel im Panko (Burger) 34.00  
Tomaten | karamellisierte Zwiebeln | Speck |  
Hausgemachte Scharfe Sauce | Rucola | Brioche Bun  
Country-Frites

**Saison** Rindsfilet Stroganoff 48.00  
Randengemüse | Spätzli



## Für unsere grossen, jungen Gäste

Kleiner Salat mit Karotten 6.00

Chicken Nuggets 16.50  
mit Pommes-Frites

Fischstäbchen 16.50  
mit Pommes-Frites

Schweinsschnitzel 18.50  
mit Pommes-Frites

Hausgemachte Spätzli 16.50  
Mit / Ohne Käsesauce 14.50

## Sündhaft süsse Versuchung

Hausgemachter Lavakuchen (14 Min) 14.50  
Vanilleglacé

Coupe Weisser Wind 14.50  
Saison | Früchte | Rahm

Hausgemachtes Caramelköpflerli 9.50  
Früchte | Rahm

Verschiedene Glacékugeln 4.00  
(separate Karte)

## Save The Date

Unsere nächsten Anlässe im Saal Weisser Wind oder Restaurant

- Silvesterdinner 31. Dezember 2024 19:00 Uhr Restaurant  
Menü auf der Homepage
- Valentinstag 14. Februar 2024 18:00 Uhr Restaurant (a la Carté)

Folge uns auf Instagram oder Facebook und verpasse keine News