

1877 WEINEREI BAR EVENTS

«Wein ist Inspiration – weil keine
gute Geschichte jemals mit
einem Salat begann.»

unbekannter Weinfreund

Lieber Gast

Herzlich Willkommen in der Weinerei 1877!

Wir sind ein Ort der Gemütlichkeit, ein Ort, an dem Namen, Herkunft oder Stellung keine Rolle spielen. Wie früher, als sich in den Weinstuben Handwerksleute, Studierende und Arbeiter trafen, trifft sich bei uns das Kunterbunt der Gesellschaft. Zu Gesprächen, zum Sinnieren oder um die Lasten des Alltags für einen Moment abzulegen. Eile und Hektik werden Sie bei uns nicht finden, dafür viel Herzlichkeit, Geselligkeit und natürlich Feines von Speis und Trank.

Nehmen Sie sich wohlverdiente Zeit und kosten Sie sich durch unsere erlesene Auswahl an Weinen, Gins und den Köstlichkeiten aus unserer immer wieder neu inspirierten Küche.

*Wir wünschen Ihnen eine genussvolle und entspannte Zeit in der Weinerei 1877.
Schön, dass Sie hier sind.*

Ihre Gastgeber & das Team der Weinerei

KLASSIKER AUS DER WEINEREI-KÜCHE

Gerichte, die man vom ersten Tag an in der Weinerei feil bietet. Und weil sie unsere Gäste seit dem ersten Tag an mögen. Hausgemacht versteht sich. Und mit Produkten und Zutaten aus der Region

FLAMMKUCHEN WIGGERTAL <i>Elsässer Rezept mit feinem Wiggertaler Speck</i>	24
FLAMMKUCHEN VOM FELD <i>garniert mit saisonalem Gemüse</i>	21
WEINEREI PLÄTTLI FÜR 2 ODER 4 PERSONEN <i>Mit feinem Trockenfleisch, Schinken, Salami und verschiedenen Käsesorten, dazu servieren wir unser Hausbrot</i>	24 / 45

UNSERE TAPAS ZUM TEILEN

Unsere Tapas – kleine Gerichte zum Teilen. Auf farbenfrohem Geschirr angerichtet und mit persönlicher Note aus unserer Küche serviert.

RINDS TATAR (70GR) <i>Rindstatar vom hiesigen Weiderind mit einem Hauch Rauchpaprika, dazu geröstetes Hausbrot</i>	19
BURRATA (125GR.) <i>Italienischer Frischkäse des Typs Filata aus der Region Murgia in Apulien serviert auf einem Pesto-Pinienkernen Spiegel dazu geröstetes Hausbrot</i>	14
BURRATA (125GR.) MIT ROHSCHINKEN <i>Italienischer Frischkäse des Typs Filata aus der Region Murgia in Apulien mit Bündner Rohschinken, garniert mit frischen Erdbeeren, abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico dazu geröstetes Hausbrot</i>	19
ARANCINI <i>Frittiertes Reisbällchen, gefüllt mit Gorgonzola und Safran, angerichtet auf einer Trüffel / Birnensauce</i>	11
BAO BUNS 2 STK <i>gefüllte & gedämpfte asiatische Teigtasche mit Korriander, Gurkenscheiben, Karotten, Erdnüsse und Sriracha Mayo, wahlweise mit:</i> <ul style="list-style-type: none">- Poulet Stick- Pulled Beef (Rindfleisch)- Falafel (vegetarisch)	18
WEINEREI POULET STICKS 4 STK <i>Schweizer Poulet-Filet, ummantelt von einer knusprigen Panade dazu Sweet & Sour Sauce</i>	18
PORTION POMMES <i>Geschnittene Kartoffeln mit Ketchup und Mayo</i>	7

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.
Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden separat ausgewiesen.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser Tagesangebot.*