



FEINES AUS DER WEINEREI KÜCHE

AKTUELLES, SAISONALES UND NICHT IMMER GLEICH

UNSERE KLASSIKER

Lieber Gast

Unsere Küche ist klein und fein. Ana und Paulo arbeiten mit Hingabe und Kreativität an den Gerichten, die sie nach eigenem Gusto komponiert und gestaltet haben. Es sind Gerichte, die allesamt zum Teilen einladen. Die Zutaten stammen vorwiegend aus der Region, «hausgemacht» ist gelebtes credo des Küchenteams. Die mediterrane Prägung ist unverkennbar, viele Kompositionen lassen bei unseren Gästen Feriengefühle aufkommen. Damit unterstreichen Ana und Paulo das, was wir Ihnen bei uns wünschen. Momente der Entspannung und des Genießens. Wie in den Ferien halt.

Ana und Paulo kochen nicht nur, Sie bringen Ihre Gerichte auch gleich selber zu Tisch. Und geben damit der Weinerei Küche ein Gesicht.

*Wir hoffen, Sie fühlen sich wohl bei uns.
Schön, sind Sie da.*

Das Team der Weinerei 1877

AUSGEWÄHLT, WEIL'S UNS JETZT DANACH IST...

Auf farbenfrohem portugiesischem Geschirr angerichtet und mit persönlicher Note aus Paulo's und Ana's Küche serviert

LACHSTATAR MIT TZATZIKI 16

*handgeschnittenes Tatar von frischem Lachs mit Tzaziki
Lachs / Jogurt / Minze / Gurken*

OLIVEN FETA MIX 8

Mediterran marinierte Oliven mit Fetakäse und Kräutern

PESTO ROSSO HUMMUS MIT PFIFFIGEN CHIPS 11

Hummus Italien Style mit rassig gewürzten Süsskartoffelchips

RISSÓIS DE CARNE 13

*Teigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
Hackfleisch / Zwiebel / Kräuter / Tomaten*

BURRATINA MIT CHERRYTOMATEN 13

*Frische kleine Burrata auf einem knackig-süssen Beet
Burrata / Cherrytomaten / Pfirsich / Pistazien*

CROQUETAS DE QUESO 12

*Kroketten mit feiner Käse-Kräuter Füllung
Käse-Assemblage / Peterli / Schnittlauch*

PAULO'S SPARERIBS 25

*Über Nacht gegarte BBQ-Ribs mit Paulo's würziger Marinade
Spareribs / BBQ-Sauce / hausgemachte Chips*

GEGRILLTER OKTOPUS 29

*Oktopus mit hausgemachtem Chimichurri und Chips
Oktopus / hausgemachte Kartoffelchips*

UNSERE KLASSIKER – PASSEN IMMER!

Gerichte, die man so nur in der Weinerei findet. Und weil sie unsere Gäste seit dem ersten Tag an mögen. Hausgemacht versteht sich.

WEINEREI-PLÄTTLI 34

Mit Käse von den Weltmeistern der Fläcke-Chäsi Beromünster

FLAMMKUCHEN WIGGERTAL 24

Elsässer Rezept, mit feinem Wiggertaler Speck

FLAMMKUCHEN VOM FELD 21

Auch wie im Elsass, aber mit saisonalem Gemüse

FLAMMKUCHEN SAISON 24

Anders als im Elsass und nur heute aktuell – fragen Sie nach der Empfehlung!

BEEF TATAR PICANTÉ (140gr) 37

Handgeschnittenes Rindstatar vom hiesigen Weiderind mit pikanter Sauce

VARATHAN'S FISCHKNUSPERLI 26

An leckerer Panade mit Weinerei-Tartarsauce und knusprigen Zündhölzli

POULETBRUSTKNUSPERLI 28

Mit Ana's Cocktail-Sauce und knusprigen Zündhölzli

CURRYWURST THUNG-STYLE 24

Aargauer Kalbsbratwurst planscht in Thai-Currysauce – mit Zündhölzli

Und zum Abschluss oder für den Gluscht

ANA'S APFELSTRUDEL 14

Verführerisch, süss und anders als erwartet – Ana's Interpretation des Wiener Klassikers!

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. Herkunft Fisch und Meeresfrüchte: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser Tagesangebot.