



## LIEBE GÄSTE

Wir und Weingarten Team heissen Sie, Ihre Familie, Freunde, Verwandte und Gäste bei uns im Weingarten herzlich willkommen und freuen uns, Sie im Wohlfühl- Ambiente verwöhnen zu dürfen. Lassen Sie Ihre Seele baumeln und gönnen Sie sich ein paar ruhige, genussvolle Stunden in unserem Haus.

Denn Sie stehen bei uns im Mittelpunkt und es ist uns wichtig, Ihnen beim Speisen und Logieren eine freundliche und entspannte Atmosphäre zu bieten.

Unsere zeitgemässe Küche verwendet nur einwandfreie Produkte, hinter deren Qualität und Preis wir stehen können.



### PIZZERIA

à la Carte & Bankette  
bis 60 Pers.



### BAR & RESTAURANT

Tapas & à la Carte  
bis 20 Pers.



### SITZUNGS- ZIMMER

Beamer/ bis zu  
14 Personen



### GARTEN- TERRASSE

bis zu 80 Personen



### STÜBLI

im 1. Stock  
bis zu 28 Personen



### HOTELZIMMER

4 Doppelzimmer  
6 Einzelzimmer

# ANTIPASTI Vorspeisen

klein Portion

## Salmone marinato

hausmarinierter Lachs mit Toast und Butter

20.30 24.30

## Carpaccio

rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch

19.80 23.80

## Tatar Original

feines Rindfleisch -Tatar, wählen Sie mild, mittel oder scharf

21.80 25.80

Cognac-, Whisky- oder Calvados-Beilage zum Verfeinern

+ 5.30

# TAPAS

klein Portion

**Oliven variadas** schwarze & grüne Oliven

3.80 5.70

**Artischocken** Artischockenherzen an einer Vinaigrette

4.50 6.50

**Champignons** sautierte Champignons

4.20 6.20

**Frutti di mare** Meeresfrüchtesalat

6.30 9.00

**Manchego** spanischer Käse mit getrockneten Tomaten

5.10 7.50

**Prosciutto " San Daniele"** milder Rohschinken aus Italien

9.80 15.30

# INSALATE SALATE

klein Portion

## Insalata verde

knackig frische Blattsalate

7.80

## Insalata mista

gemischter Saisonsalat

9.10

## Insalata Pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln

9.50

## Insalata di Rucola

Rucolasalat mit kalt gepresstem Olivenöl, Balsamicoessig & Parmesanflocken

9.80

## Insalata Caprese

frische Tomaten- & Mozzarellascheiben, kaltgepresstes Olivenöl, Balsamicoessig & frischer Basilikum

15.30 18.30

# MINESTRE

## SUPPEN

### **Tortelloni in Brodo**

Tortelloni mit Fleischfüllung in einer Gemüsebouillon

7.60

### **Stracciatella alla Romana**

klare Gemüsebouillon mit geriebenem Parmesankäse, Petersilien und zerschlagenem Ei

7.90

### **Minestrone**

hausgemachte italienische Gemüsesuppe

8.90

### **Zuppa Pavese**

klare Gemüsebouillon mit geröstetem Brot, Ei und Parmesankäse

8.70

# RISOTTO

klein Portion

### **Risotto Zafferano**

Safranrisotto mit Zwiebeln & Parmesankäse

16.80

19.80

### **Risotto Zafferano con Funghi Porcini**

Safranrisotto mit Steinpilzen, Knoblauch & Parmesankäse

19.80

22.80

# GNOCCHI

klein Portion

### **Gnocchi "Pomodoro"**

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken

17.20

20.20

### **Gnocchi "Balba"**

Kartoffelgnocchi mit Hackfleischsauce, Tomaten, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken

17.20

20.20

### **Gnocchi al Gorgonzola**

Kartoffelgnocchi mit Rahm, Gorgonzola- & Parmesankäse im Ofen überbacken

16.80

19.80

# PIZZE

	Mini	Normal	Maxi
<b>Pizza Margherita</b> Tomaten, Mozzarella, Oregano	12.30	15.30	18.30
<b>Pizza Gorgonzola</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	15.80	18.80	21.80
<b>Pizza Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	15.80	18.80	21.80
<b>Pizza Fiorentina</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	16.30	19.30	22.30
<b>Pizza Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	16.80	19.80	22.80
<b>Pizza Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	17.30	20.30	23.30
<b>Pizza Siziliana</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Ei, Oregano	17.30	20.30	23.30
<b>Pizza 4 Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Peperoni, Oliven, Kapern, Oregano	17.80	20.80	23.80
<b>Pizza Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	17.80	20.80	23.80
<b>Pizza Calzone Ripieno</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, frischer Basilikum, Oregano ,Tomatensauce separat		21.30	
<b>Pizza del Padrone</b> Tomaten, Mozzarella, Kalbfleischwürfeli, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Oregano	19.30	22.30	25.30
<b>Pizza Verona</b> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Riesencrevetten, Oregano	19.30	22.30	25.30

## Für Liebhaber oder Allergiker :

Alle Pizze in **normaler** Grösse, sind auch mit **Dinkel-Teig** möglich (s'git solange s'hät) + 2.00

alle weiteren Zutaten + 1.50

( Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncini gelten nicht als Zutaten)

# CARNE

FLEISCH

klein

Portion

## SCALOPPINE DI VITELLO

zarte, dünngeklopfte Kalbsschnitzeli (vom Bäggli) in Variationen

<b>alla Griglia</b>	Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter		31.00
<b>al Limone</b>	an einer delikaten Zitronensauce	29.80	33.80
<b>alla Viennese</b>	paniert	29.80	33.80
<b>alla Panna</b>	an einer feinen Rahmsauce	30.30	34.30
<b>Saltimbocca alla Romana</b>			
	Kalbsschnitzel mit „San Daniele“- Rohschinken und Salbei	29.30	33.30
<b>Piccata Milanese</b>			
	Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten	29.30	33.30
<b>Involtini "Zia Teresa"</b>			
	Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit "San Daniele"- Rohschinken & Mozzarella an einer raffinierten Kräuterrahmsauce		37.80

## FILETTO DI MANZO

zartes Rindsfilet (170g ) in 3 Variationen

<b>alla Griglia</b>	vom Grill mit Kräuterbutter		42.00
<b>al Tegame</b>	im Topf mit Butter, Knoblauch und Salbei		43.00
<b>Weingarten</b>	mit einer rassigen Pilzrahmsauce		47.00

## POULET / SCHWEIN / LAMM

### Petto di Pollo alla Bolognese

zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit "San Daniele"- Rohschinken und einer geheimnisvollen Gorgonzolasauce

26.80

### Bistecca di Maiale alla Griglia

Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter

26.30

### Filetto d'Agnello alla Piemontese

zartes, rosa gebratenes Lammrückenfilet auf einer raffinierten Senfrahmsauce

35.00

Eine der folgenden Beilagen ist im Preis inbegriffen :

**Nudeln, Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Safranrisotto, Trockenreis,  
Pommes - Frites oder unser Tagesgemüse**

<b>zusätzliche Beilage</b>		7.30	
<b>Pommes frites</b>		7.30	9.30

# PASTA

TEIGWAREN

klein Portion

## SPAGHETTI

feinste Barilla-Spaghetti an verschiedenen hausgemachten Saucen

<b>Napoletana</b>	Tomatensauce	12.30	15.30
<b>Bolognese</b>	würzige Hackfleischsauce	14.30	17.30
<b>Pesto</b>	Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	15.30	18.30
<b>Carbonara</b>	Panchetta, Knoblauch, Rahm, Parmesan		20.30
<b>della Casa</b>	Fleischwürfeli, Champignons, Peperoni, Parmesan		21.80
<b>Certosa</b>	Rahm & Gorgonzola	16.80	19.80
<b>Aglio e Olio</b>	Knoblauch & Olivenöl	15.30	18.30
<b>Olio e Peperoncini</b>	Olivenöl & Peperoncini (scharf)	15.30	18.30

## PENNE

feinste Barilla-Penne Rigate an zwei hausgemachten scharfen Saucen

<b>all' Arrabiata</b>	scharfe Tomatensauce	16.30	19.30
<b>all' Abruzzese</b>	scharfe Tomatensauce mit Fleischwürfeli	18.30	21.30

## TORTELLONI

Tortelloni mit Fleischfüllung an verschiedenen hausgemachten Saucen

<b>alla Panna</b>	Rahm & Parmesan	17.80	20.80
<b>Burro e Salvia</b>	an brauner Butter & Salbei	16.80	19.80
<b>Certosa</b>	Rahm & Gorgonzola	18.30	21.30

## PAPARDELLE AL SALMONE

breite Eier-Nudeln an einer geheimnisvollen Sauce aus hausmariniertem Lachs & Rahm.

20.30 24.30

## LASAGNE CASALINGA

hausgemachte Lasagne mit grünen Nudeln, Hackfleischsauce, Parmesan & Rahm

20.30

# PESCE FISCHE

klein Portion

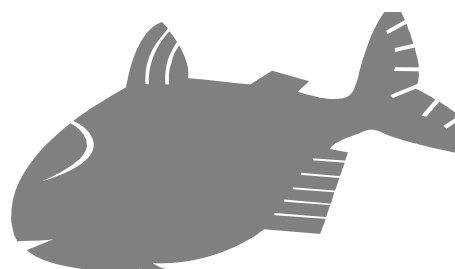
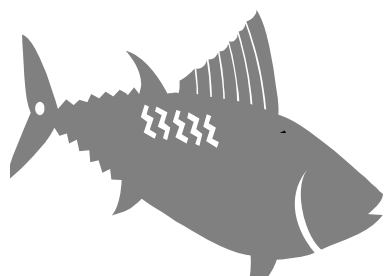
## GAMBERONI GIGANTE

knackige Riesencrevetten in Variationen mit Trockenreis

<b>all' Aglio</b>	Olivenöl, Knoblauch & Kräutern	36.30
<b>all' India</b>	Currysauce, mit Ananasstücken, Mandeln, Mangochutney	39.30

## FISCHKNUSPERLI

Pangasius im Bierteig gebacken mit Tartarsauce 18.30 22.30



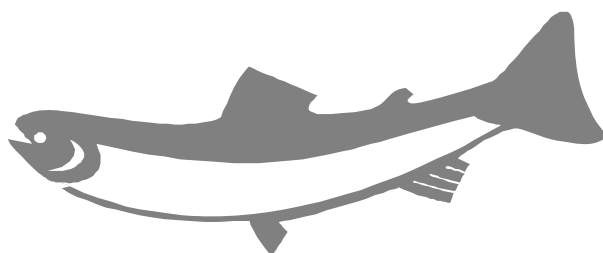
## FRISCHE FISCHE

Damit unsere Küche Ihnen einwandfreie Qualität anbieten kann, kaufen wir nur noch **frischen Fisch zum Tagespreis** ein.

Fragen Sie unser Service-Team, welchen Fisch unser Küchenchef heute für Sie ausgewählt hat und auf welche Art er diesen zubereiten wird.

Für dieses Angebot gilt : “ **S’git solange s’hät** “

Wir sind überzeugt, Ihnen somit Top-Qualität zu einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten zu können.



# APÉRITIVES

## HUUSAPÉRO

Sanbitter Orange	(ohne Alkohol)		6.70
Sanbitter	(ohne Alkohol)		5.30
Orangensaft frisch gepresst		2dl	6.20
Tomatenjus		1.5dl	6.10
Champagner Vranken, "Demoiselle", brut		1dl	14.80
Prosecco di Valdobbiadene, "Col di Salice", Italia		1dl	8.30
Moscato de Valais, Giroud Vins		1dl	8.10
Campari		4 cl 23 Vol. %	7.10
Campari Orange		4 cl 23 Vol. %	8.60
Cynar		4 cl 16 Vol. %	7.10
Cynar Orange		4 cl 16 Vol. %	8.60
Martini bianco		4 cl 15.5 Vol. %	7.10
Ramazotti		4 cl 30 Vol. %	7.10
Sherry Dry		4 cl 15.5 Vol. %	7.10
Gin Tonic		4 cl 37.5 Vol. %	11.10
Wodka Orange (Smirnoff)		4 cl 40 Vol. %	11.10
Bacardi Cola		4 cl 37.5 Vol. %	11.10
Pernod		4 cl 40 Vol. %	7.10
Underberger		2 cl 44 Vol. %	7.10
Appenzeller		4 cl 29 Vol. %	7.10

## BIER Hürlimann offen

Stange / Stange Panaché		3 dl	4.00
Grosses / Grosses Panaché		4 dl	5.10
Herrgöttli / Herrgöttli Panaché		2 dl	3.70

## FLASCHENBIER

Hürlimann Lagerbier hell / Feldschlösschen 2.4		50 cl	5.70
Schneiderweisse Original		50 cl	7.80
Dunkle Perle		33 cl	4.90
Leermond	alkoholfrei	33 cl	4.80
Feldschlösschen	alkoholfrei	50 cl	5.60
Erdinger	alkoholfrei	50 cl	7.70

## MINERALWASSER Flaschen

San Pellegrino / Panna		50 cl	6.80
Henniez Legère / Henniez Naturelle		50 cl	6.40
Valser Classic / Valser Naturelle / Arkina		30 cl	4.70
Coca Cola / Cola light / Cola zero		33 cl	4.70
Rivella rot / blau / grün		33 cl	4.70
Sinalco		33 cl	4.70
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon		19 cl	4.70
Apfelsaft		30 cl	4.70
Traubensaft		20 cl	4.70
Red Bull ( Dose )		30 cl	5.60

# KAFFEE

Kaffee crème / Kaffee Hag		4.00
Espresso crème / Espresso Hag		4.00
Milchkaffee / Milchkaffee Hag		4.00
Doppelter Espresso		6.40
Ristretto		4.00
Kaffee mélange		5.50
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.80

# SPEZIAL- KAFFEE

Corretto Brandy	1 cl	6.80
Corretto Grappa	1 cl	6.80
Irish Coffee	2 cl	9.80
Kaffee Amaretto	2 cl	9.80
Kaffee Weingarten	2 cl	9.80

# TEE

in der grossen Tasse mit frischen Kräutern im Sieb aufgegossen

Schwarztee (Earl Grey) / Citro / Crème		4.20
Pfefferminze		4.20
Kamille		4.20
Hagenbutte mit Hibikus		4.20
Verveine (Eisenkraut)		4.20
Lindenblüte		4.20

Verlangen Sie die separate **Teekarte** mit den anderen feinen Teemischungen, welche wir für Sie ausgewählt haben !

# MILCHGETRÄNKE

	2 dl	2.8 dl
Milch kalt	3.90	
Milch warm		4.30
Ovomaltine / Schokolade kalt	4.30	
Ovomaltine / Schokolade warm		4.80

# LIEBER GAST

Fleischgenuss ist Vertrauenssache!

Und da uns Ihr Wohl am Herzen liegt, beziehen wir unser Fleisch nur von ausgewählten Lieferanten, die unseren Qualitätsanforderungen genügen.

<b>Fleischsorte</b>	<b>Herkunft</b>	<b>Metzgereien</b>
Kalbfleisch rosa	Dorf, Region oder Schweiz	} Traitafina, Lenzburg Künzli Metzgerei, Stallikon
Rindfleisch	Schweiz, Swiss Prime Gourmet	
Schweinefleisch Schinken	Dorf, Region oder Schweiz ausschliesslich Vorderschinken	
Lammfleisch	Neuseeland oder Australien	
Geflügelfleisch	***_Brasilien	
Kaninchen	Schweiz oder Ungarn	
Wildfleisch	Schweiz, Österreich oder Neuseeland	

\*\*\* "Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein"

## **Für unsere sorgfältig zubereiteten Speisen verwenden wir ausserdem:**

<b>Produkt</b>	<b>Lieferant</b>
frische Schweizer Eier aus Bodenhaltung	Inauen Geflügelhof , Rüti
Vollrahm	} Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.
Kochbutter	
Vollmilch	
saisonale Früchte	SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
Salate und Gemüse	SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
frische Fische	G. Bianchi AG, Zufikon

## **Folgende Speisen werden in unserer Küche mit viel Liebe nach eigenen Rezepten hausgemacht:**

<b>Produkt</b>	<b>Produkte</b>
Italienische & französische Salatsauce	Andi's Peperoncini
Bolognese- & Tomatensauce	Basilikumpesto
Lasagne	Kräuter- & Bärlauchbutter
Weingarten- & Wildrahmsauce	norwegischer Lachs hausmariniert
Pizzateig mit Weiss- oder Dinkelmehl	Tiramisu & Zuppa Inglese
Minestrone	alle Glacé & Sorbets ( ausser Schoko & Stracciatella)