

“Gluschtigs us em Säuliamt“

Herzlich willkommen

Seit 38 Jahren ist der Weingarten täglich geöffnet und **der** Treffpunkt im Säuliamt, wo Jedermann & -frau sich gerne kulinarisch verwöhnen lässt. Italienische Küche und feine Pizze stehen auf der à la Carte-Karte und werden jeweils mit der wechselnden Saisonkarte ergänzt.

Zu den diesjährigen “Tage der Sonne“ haben wir zum dritten Mal eine Spezialkarte mit nachhaltig, ökologischen Schwerpunkten zusammengestellt: Saisonal passende Rezepte werden aus Produkten gekocht, welche mehrheitlich hier im Säuliamt produziert worden sind oder aus einer anderen Schweizer Region stammen.

Lassen Sie sich überraschen, was wir für Sie “gluschtigs“ kreiert und eingekauft haben.

Wir wünschen “Proscht“ & “En Guete“

Produkte und Ihre Hersteller

Äpfel	Ernst Meier, Obfelden	Traubenbrand	Gartenpergola/ gebrannt Keiser, Baar
Kartoffeln	Ernst Meier, Obfelden	Nocino della Nonna	Maurizio Brosenbauch, Rifferswil
Apfelsaft naturtrüb	Fam. Hediger, Affoltern a. A.	“Urhell“ Naturtrüb	gebraut in der Brauerei Baar, Baar
Bärlauch-Essig	Fam. Hediger, Affoltern a. A.	Apfel-Bratwurst	Metzgerei Weiss, Hausen a. A.
Toussen-Brot	Pöstli Beck, Obfelden	Seetaler Kalbfleisch	Metzgerei Traitafina, Lenzburg
Apfeltorte	Pöstli Beck, Obfelden	Eier	Rütihof, Fam. Inauen, Rüti
Albis-Horn-Käse	Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.	Div. Blattsalate	div. CH-Produzenten, Gmür AG
Rahm / Butter	Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.	Bärlauch	gesucht in Affoltern / Obfelden
Riesling x Silvaner	Ernst Leutert, Obfelden	Rhabarbern	Sonnhaldenhof, Fam. Kuhn, Wohlen
Holenberg AOC	Gebr. Gysel, Wilchingen	gr. / w. Spargeln	Sonnhaldenhof, Fam. Kuhn, Wohlen

PROSCHT...

Bio Süssmost oder Schorle

Hans-Peter & Esther Hediger, Affoltern a. A.

“Urhell“ (4,8 % Vol.)

naturtrübes Bier von der Brauerei Baar

Bickwiler Wy

Riesling x Silvaner, Ernst Leutert aus Obfelden

Holenberg AOC Schaffhausen

100% Pinot noir, Holenberg, Gebr. Gysel, Wilchingen



3dl	5dl
4.30	5.90

2dl	3 dl
4.20	5.00

1dl	7dl
7.40	51.00

1dl	5dl
4.30	21.00

EN FEINE IISTIIG...

Vorspeise

Bunter Frühlingsalat

verschiedene Blattsalate und gemischte Spargeln aus Wohlen an einer Vinaigrette mit Hediger's Bärlauch-Essig

Dazu reichen wir knuspriges **"Toussen-Brot"** vom Pöschtl Beck, Obfelden 16.80

Spargelcrèmesuppe

aus regionalen, grünen Spargeln vom Sonnhaldenhof, mit Rahm verfeinert 12.00

MEH ALS NUR E BIILAG...



klein Portion

Bärlauchspätzli-Uflauf

hausgemachte Spätzli aus Eiern & lokalem Bärlauch, werden mit Rahm und geraffeltem Albis-Horn-Käse (aus Hornkuhmilch / Bio) im Ofen überbacken 17.80 20.80

DÖRFS ES BITZELI MEH SII??

Apfel-Bratwurst

(hergestellt von der Metzgerei Weiss, Hausen a. A.)
Schweinsbratwurst mit Obfelder Äpfeln an einer Zwiebelsauce mit Baarer Bier, dazu frittierte Kartoffelschnitze aus Obfelder Kartoffeln

20.80

Kalbsvoressen "Züribiet"

Seetaler Kalbfleisch wird mit Rahm und Äpfeln nach einem Rezept der Zürcher Landfrauen geschmort, dazu servieren wir hausgemachte Bärlauchspätzli 35.80

Wohlener Spargeln - weitere Spezialitäten finden Sie der Hauptkarte

CHLII & GLUSCHTIG...



Rabarbelino

hausgemachtes Joghurt-Glacé mit Kompott aus Wohlener Rhabarbern 6.00

Nocinello

eine Kugel Vanille-Glacé mit einem Schuss "Nocino della Nonna" 7.20

Obfelder Apfeltorte (prämierte Torte vom Pöschtl Beck, Obfelden)

lauwarm serviert mit einer Kugel hausgemachter Vanille-Glacé & Rahm 9.80

...UND ZUM SCHLUSS

Espresso mit Schuss

Espresso mit unserem Traubenbrand 6.80

Traubenbrand "Grappa delle Casa" 41% Vol.

aus den Americana-Trauben unserer Gartenpergola gebrannt in Baar 2cl 9.80

"NOCINO della Nonna" 28% Vol.

Dieser LIQUORE wird wie im Tessin nach altem Rezept auf der Basis von Baumüssen & Grappa von Maurizio Brosenbauch in Rifferswil hergestellt. Die Nüsse stammen von seinen eigenen Bäumen und sind ungespritzt. 4cl 9.80

