

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.

Unsere Lieferanten: 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, Strauss -CH, Black Angus- CH, | Wolfsbarsch GRE

Vorglucker

Grüner Gartensalat Croûtons Ei Nüsse	9.50
Gemischter Weisser Wind Salat	11.50
Rindstatar mild mittel scharf Kleiner Salat Toastbrot	
Vorspeise 24.00 Hauptgang	36.00
mit Schuss	+3.00
Tagessuppe	9.50
Saison Walliser Weissweinsuppe Tomaten Crostini	14.50
Saison Spinat – Falafel Randen Hummus Kleiner Salat	
Vorspeise 15.50 Hauptgang	24.00

Veggie & Fisch Zauber

Weisser Wind Quinoa Chili Burger Avocadomousse Gruyère Tomate karamellierte Zwiebeln Gruyère Country Frites Rucola Brioche Bun	29.00
Saison VEGI Walliser Rösti Röstzwiebeln Tomate Raclette	23.00
Saison Gemüse Rösti Spiegel Ei Rucola Balsamico	21.00
Wolfsbarsch Weissweinisotto Gemüse der Saison Hausbuttersauce	38.00

Heisse Leckerbissen

HIT | Falsche Schnecken 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 43.00
250g	CHF 53.00
300g	CHF 59.00

NEUI Straus (CH) Entrecôte

180g	CHF 52.00
250g	CHF 62.00
300g	CHF 69.00

Beilagen 1x Inkl. jede weitere + CHF 5.00
Country Frites, Rösti, 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

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti 44.00

Saison Poulet Geschnetzeltes 36.00
Peperoni – Frischkäsesauce | Rösti

Saison Walliser Rösti 31.00
Trockenfleisch | Hamma | Röstzwiebeln

Sündhaft süsse Versuchung

Hausgemachter Lavakuchen (14 Min) 14.50
Vanilleglacé

Coupe Weisser Wind 14.50
Saison | Früchte | Rahm

Hausgemachtes Tiramisu im Glas 12.50
Früchte | Rahm

Verschiedene Glacékugeln 4.00
(separate Karte)



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

Save The Date

Unsere nächsten Anlässe im Saal Weisser Wind oder Restaurant

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| - Konzert Simone & Attila | Guitar-Vocal-Duo, Pop, Latin, Blues | 23. Mai 2025 |
| - Konzert Chäli-Chäli | Twangy Boogie Blues | 20. September 2025 |
| - Konzert | Michael von der Heide | 15. November 2025 |
| - Wine & Dine | Österreich | 22. November 2025 |

Folge uns auf Instagram oder Facebook und verpasse keine News