

Zauberhafte Hexenküche

Die böse Hexe

Im Volksglauben waren Hexen immer krummnasige und bucklige weibliche Wesen, die mit unterirdischen Mächten und überirdischen Kräften in Verbindung standen, um andere Menschen zu schädigen. Ein Glaube, der noch heute weit verbreitet ist.

In Wirklichkeit waren Hexen (und Hexer) Menschen mit besonderen Fähigkeiten und Eigenschaften. Sie heilten Kranke, sammelten Kräuter und Pilze und liebten das Leben in der Einsamkeit der Natur.

Die hässliche Hexe

Ein weiteres Vorurteil besagt, Hexen seien hässlich. Was «behext» uns Männer mehr, als weibliche Schönheit. Auch dieses Vorurteil können wir also getrost über Bord werfen: Hexen - es gibt sie heute noch - können sehr attraktiv, ja geradezu aufreizend sein.

Die gefährliche Hexenküche

Wenn Hexen weder grundsätzlich böse noch hässlich sind, ist anzunehmen, dass es auch nicht stimmt, dass ihre Küche giftig sei.

Keine Angst also vor Pilzvergiftungen, Halluzinationen und Magenverstimmungen. Die moderne Hexe kocht nur noch in besonders hartnäckigen Fällen mit Kröten, Schlangen, «Belladonna» und Fliegenpilzen. Heute sind ihre Gerichte kreativ in der Zusammensetzung und verführerisch in der Präsentation. Ihr Wissen um die Natur, um Eigenschaften und Wirkungen von Kräutern und Pflanzen ergibt überraschende Kreationen von aussergewöhnlicher Wirkung.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verzaubern.



Hexenmeister Werner Mettler
und sein Team von Hexen, Hexern und Zauberlehrlingen.

Die Besen sausen,
die Hexen brausen,
heran, heran.

Die Funken sprühen,
die Kohlen glühen,
so heiss, so heiss.

Das Reisig knistert,
der Nachtwind flüstert,
ganz leis, ganz leis.

Wirst du eine berühren,
wird sie dich verführen,
sofort, sofort!

Sei auf der Hut,
denn in dieser Glut
schmilzt du dahin, dahin.

Zauberhafte Hexenkarte




SCHÖNEGG
RESTAURANT · VINOTHEK

Schöneggstrasse 16, 8820 Wädenswil, Telefon 044 789 89 60
schoeneegg@remimag.ch, www.schoeneegg.ch

Apéros aus der Hexenküche

Hexensprudel

Einen Schuss Holunderblütensirup von der Hexe mit Prosecco angereichert.

9.50

* * * * *

Hexenzauber

Ein Wässerchen verzaubert ist ganz fein und stimmt Sie auf unsere Küche ein. Direkt aus dem Zaubertopf.

8.50

Hexenhäppchen

Salat aus dem Hexengarten

Salate hat sie im Schüsseli zusammengestellt und mit Kürbiskernöl-Dressing beträufelt, dazu gibt sie Croûtons und geröstete Kerne.

12.50 *

* * * * *

Des Zauberlehrlings Werk

Tomaten-Büffelmozzarella-Terrine mit Rohschinkenchips, Gurkennudeln und Basilikumpesto.

16.50

* * * * *

Von den Walliser Hexen

Kalbescarpaccio mit Thymian-Vinaigrette, gedörrten Aprikosen, Kartoffelwürfel und Rucolasalat.

21.50 *

Elixiere aus der Zauberküche

Verzauberte Tomate

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Basilikumfocaccia.

12.50 *

* * * * *

Heisse Zitrone

Zitronenschaumsuppe mit Lachstatar «Aurelia liebt es heiss».

12.50 *

Zauberhaftes aus dem Vegikessel

Beschwipste Lukrezia

Graubündner Rollgerstenrisotto mit Gemüse und Calanda-Bierschaum.

Gretel 23.– / Hänsel 27.–

* * * * *

Von Ungarns Hexern

Szegediner Krautgulasch mit gebackenen Polenta-Käse-Knödel.

Gretel 22.– / Hänsel 26.–

* * * * *

Des Hexenmeisters Handwerk

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis, Pinienkernen und Herbsttrompeten.

Gretel 19.– / Hänsel 24.–

Aus dem Hexenweiher

Der asiatische Golum

Gebratene Riesencrevetten mit Zitronen-Couscous, Bambussprossen und Meerretichschaum.

37.–

* * * * *

Aus dem grossen süssen See

Gebratener Zander unter einer Granny-Smith-Kruste, Gemüsestreifen, dazu schwarzer Reis.

41.–

* * * * *

Aus dem Hexenweiher

Im Silberpapier gegarte Forellenfilets auf Artischocken, Kräutern, Kartoffeln und Apfeljoghurt.

34.–

Zarte Fleischgerichte

Des Meisters Werk und Geheim

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Hexenpolenta, Pfeffer-Randen, Hagenbutten und Kiwi-Lavendelcrème.

51.– *

* * * * *

Hexentanz

Rindsfiletwürfel an bunter, pikanter Peperonisauce mit grünen Spätzli aus der Bratpfanne.

48.–

* * * * *

Gemein hexerisch

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons und Chili separat, vereint mit einer knusprigen Butterröschi.

41.– *

* * * * *

Ente auf Erbse

Rosa gebratene Barberie Entenbrust auf gestampften Erbsen dazu Kartoffelroulade und Kirschenjus.

38.–

* * * * *

Das Lamm aus dem Kiwi Land

Rosa gebratenes Lammmentrecôte vom Grill mit Minzenrisotto, eingelegten Zwetschgen und jungen Zwiebeln.

44.–

* * * * *

Gebratener Pouletspiess auf Bergheu

Im Glas serviert mit einer Grünteessauce, dazu Feigenreis und buntes Gemüse.

32.50

Im Hexentopf gebrodelt

Fondue Chinoise à discrétion

(ab 2 Personen, nur im Häxestübli)

Brutzeln Sie das zarte Rinds-, Schweins- und Trutenfleisch selbst in der Hexenbrühe. Wir servieren Ihnen dazu Reis, Pommès frites und Gemüse. Geheimnisvolle grüne, gelbe, rote und weisse Saucen sowie Essiggemüse.

49.– pro Person

Unser Hexenmeister empfiehlt Ihnen den original Hexenwein

Spätburgunder Qualitätswein

Winzerelei Hex vom Dasenstein 2009

1 dl 8.– / 7.5 dl 53.–

«Zum Schnabulieren»

Käse- und Fleischspezialitäten

Was passt besser zu einem Glas Wein als knuspriges Brot und reifer Käse?

Star unserer «Schnabulierecke» in der Vinothek ist die feuerrote Berkel-Fleischschneidemaschine. Stellen Sie sich Ihren persönlichen «Schnabulierteller» zusammen.

(Preis nach Gewicht, in Einheiten von 50g).

Wer lieber am Platz wählt, kann auf die Kreationen unseres Hexenteams zurückgreifen:

Zürcher Landrauchschinken

würzig geräuchert

100g 20.– *

Zürcher Spezialitäten

Landrauchschinken, Mostbröckli, Schifferspeck und gutgereifter Käse.

150g 29.50 *

Schönegg-Teller

Mostbröckli, Buureschüblig, Bauernschinken und gutgereifter Käse.

150g 27.50 *

Käseauswahl aus unserer Vitrine

Wählen Sie selbst aus unserem Angebot an gutgereiften Käsen.

50g 8.50 *

Frischer Alpkäse mariniert mit Essig, Öl, Knoblauch und Kräutern.

Vorspeise 15.50 *

Preise in CHF inkl. MwSt.

Ursprungsbezeichnung: Der Hexenmeister Werner Mettler hat seinen Gehilfen verboten, über Zusammensetzung und Herkunft der Zutaten Auskunft zu erteilen. Wer trotzdem fragt, wird in ein Tier verzaubert und kommt in den Streichelzoo. Soviel sei aber verraten: Es werden ausschliesslich erntefrische Produkte aus dem Hexenwald verwendet.