

## Martini – Gans in der Wartegg

7. – 11. November 2024



Die verschiedenen Bräuche wurzeln in zwei wohl zusammenhängenden Umständen. In der von Byzanz beeinflussten Christenheit lag der Martinstag zunächst am Beginn der vierzigtägigen Fastenzeit ab dem 11. November, die vom Mittelalter bis in die Neuzeit hinein – in den orthodoxen Kirchen teilweise bis heute – vor Weihnachten begangen wurde.

Am letzten Tag vor Beginn dieser Fastenzeit konnten die Menschen – analog zur Fastnacht – noch einmal schlemmen. So wird noch heute beim rheinischen Karneval die neue „Session“ am 11. November ausgerufen.

Daneben war der Martinstag auch der traditionelle Tag des Zehnten. Die Steuern wurden früher in Naturalien bezahlt, auch in Gänsen, da die bevorstehende Winterzeit das Durchfüttern der Tiere nur in einer eingeschränkten Zahl möglich machte. An diesem Tag begannen und endeten auch Dienstverhältnisse, Pacht-, Zins- und Besoldungsfristen. Landpachtverträge beziehen sich auch heute noch häufig auf „Martini“ als Anfangs- und Endtermin, da der Zeitpunkt dem Anfang und Ende der natürlichen Bewirtschaftungsperiode entspricht.

Der Martinstag wurde deshalb auch Zinstag genannt.

# Landgasthof Martegg

mit Leib und Seele.

## Martini Gans Menü

### Gänseleber

Crème Catalan von der Gänseleber  
Krustentier Gel & schwarzer Knoblauch

\*\*\*

### Zanderfilet

Alpen Zanderfilet aus dem Wallis  
auf der Haut gebraten  
cremigies Champagner Sauerkraut

\*\*\*

### Martini Gans

Im Ofen knusprige gebratene Gans  
leichter Gänse Jus  
hausgemachte Spätzli  
glasiertes Rotkraut und Marroni

\*\*\*

### Zitronengras & Apfel

Panna Cotta mit Zitronengras  
Mangoragout  
grünes Apfel Sorbet

\*\*\*

\*

4 Gang Menü komplett CHF 110.00  
3 Gang Menü inkl. Dessert CHF 99.00

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

<b>Vorspeisen</b>		Vorspeise
<b>Herbstsalat &amp; gerösteten Nüssen</b> Bunter Herbstsalat mit gerösteten Nüssen Honig-Senf Hausdressing	17.00	
<b>Zanderfilet</b> Alpen Zanderfilet aus dem Wallis auf der Haut gebraten cremigies Champagner Sauerkraut	33.00	
<b>Gänseleber</b> Crème Catalan von der Gänseleber Krustentier Gel & schwarzer Knoblauch	29.00	
<b>Suppen</b>		
<b>Müller-Thurgau Schaumsuppe</b> Thurgauer Weissweinsuppe mit Müller-Thurgau Blätterteiggrissini - der Wartegg Klassiker	15.50	
<b>Kürbisschaumcrème</b> Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis & Hirsch Salsiz aus Savognin	17.50	
<b>Zwischengerichte oder Vegetarisch</b>		
<b>Trüffelnudeln</b> Cremige Nudeln mit frischem, schwarzem Trüffel aus Italien	33.00	46.00

# Landgasthof Wartegg

mit Leib und Seele.

## Martini Gans Klassiker

Martini Gans	52.00	57.00
Im Ofen knusprige gebratene Gans leichter Gänse Jus hausgemachte Spätzli glasiertes Rotkraut und Marroni		

## Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	45.00	51.00
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet Champignon Rahmsauce Rösti & Gemüse		
Duo vom Kalb		56.00
Geschmorte Kalbsbacke an kräftiger Rotweinsauce & gebratene Tranche vom Kalbsfilet Weisse Polenta aus dem Maggia Tal & Gemüse		
Rindsfilet „Wartegg“		62.00
180 Gramm gebratenes US-Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit Sauce Béarnaise Dauphine Kartoffeln & Gemüse		

## Fischgerichte

Eglifilets „Müllerinart“	44.00	48.50
Gebratene Eglifilets aus dem Wallis serviert mit Salzkartoffeln & Zitrone		

## Tagesfisch

Nach Einkauf, unser Serviceteam berät Sie gerne

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

### Herkunftsdeklaration

Schweiz	Kalb- & Schweinefleisch	Nordatlantik	Seezungen
	Rindfleisch	Griechenland	Wolfsbarsch
Ungarn / Schweiz	Gans	USA	Rindsfilet *
Thurgau	Reh		Hummer
Schweiz	Eglifilet	hergestellt in der Schweiz	Brot

\* kann mit Antibiotika und/oder anderen mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.