

Wenn Essen zum Erlebnis wird

Verführerisches aus der Küche

Unsere Küchenmannschaft ist stets bemüht, vielfältige und saisonale Köstlichkeiten für sie zuzubereiten.

Unsere Gerichte werden täglich aus frischen und regionalen Produkten hergestellt.

Verschiedenste Speisen, Saucen, Beilagen, Dessert's, und Kuchen werden bei uns mit viel Liebe und Kreativität selbst hergestellt.

Das heisst, bei uns ist Hausgemacht auch wirklich selbstgemacht.

Um längere Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir sie, liebe Gäste, bei einer Gruppe ab acht Personen, vermehrt einheitliche Gerichte auszuwählen.

Essen

ist ein Bedürfnis,

Geniessen

eine Kunst

Öpis voruus

Bonte Blattsalot

serviert im Schössali

8.00

Salot dronder ond dröber

Verschedeni Salöt onderenand

10.50

Kurhuus-Salot

Blattsalot amene Randedressing

met gröchtem Forällefilet, Granatöpfu ond Orange

15.50

Salotbouquet

met brötlete Crevette anere Chili-Soja-Sosse

17.50

Dressings zor Uswahl:

French-, Balsamico- oder Randedressing

Rinds-Tatar

met Cognac verfiineret, dezue Zwebele, Cherry-Tomate, Kapere,

Buurebrot-Toast ond Anke

19.50/29.50

Soppe

Bouillon

met huusgmachte Chrüterflädli

7.50

Tomaten-Mascarpone-Chili-Soppe

met Hackbällali

9.50

Louchsoppe

met Kümmel-Chnusperstange

9.50

Hauptgäng

Buure-Bratworscht

anere Zwebelsosse met Anke-Röschtli

19.00

Panierts Schwiinsschnetzu ♥

met Pommes-Frites ond Gmües

23.50

Schwiinsrahmschnetzu ♥

anere Pilzrahmsosse, met Nudle ond Gmües

24.50

Schwiins Cordon-bleu

*gföüt met Schenke ond wörzigem Bärghäs,
dezue Pommes-Frites ond Gmües*

29.50

Pouletbröschtlì pochiert

of husgmachte Nudle met Pöuz ond Nöss

27.50

Gschmorets Chaubskopf-Bäggli

of sautiertem Gmües met Champignons-Risotto

39.50

Rinds-Filetwörfali ond Crevette

of huusgmachte Nudle, met Gmües ond Chili-Sojasosse

42.50

Üsi Kurhuus-Klassiker

„Kurhuus-Pfännli“

met huusgmachter Chrüterbutter ond dezue gets Croquettli ond Gmües.

-Rinds-Entrecôte	42.50
-Rinds-Filet	52.50
-Lamm-Entrecôte	42.50

Mer servierid ehne die Fleischstück ou gärn als Tällergrecht

Chateaubriand (ab 2 Pers. 30 Min.)

Rindsfilet am Stück brote, met Bernaise-Sosse, i zwe Gäng serviert,

1. Gang Croquettli ond Gmües

2. Gang huusgmacht Nudle ond Gmües

pro Person 58.00

Die 4 Garstufen für Fleisch

Raw / Bleu = blutig

Rare / Saignant = halb durch

Medium / À point = $\frac{3}{4}$ durch

Well done / Bien cuit = gut durch

Fondue Chinoise à discretion

ab 2 Persone of Vorbstellig

*Poulet, Schwiin ond Rindfleisch,
verschedeni huusgmacht Sosse, Pommes-Frites, Croquettli,
Essiggmües ond fröschi Fröcht*

p.P. 43.50

Fesch

Huusgmachtli Rotbarsch-Chnosperli

met verschedene Salöt ond Tartarsosse

23.00

Lachssteak met Chrüterchroschte

of huusgmachte Zitronenudle ond Gmües

34.50

Sempacher-Balcheilet brötlet ♥

of em Gmüesbeet, dezue huusgmachtli Mandubällali

32.50

Vegetarisch

Huusgmachtli Ravioli

met Ricotta-Spinatföllig,

of gschmüzte Tomate met Nusspesto

18.50

Riichhautige Gmüeställer

22.50

Gmüespäckli im Struduteig

met Salotbouquet

22.50

♥ vo au dene Grecht chönd sie ou för Fr. 3.00 weniger, e haubi Portion ha!

Chautí Chochí - vom zwöi bes am sächsi-

Salottäller met Ei

verschedeni Salöt met Huusdressing 16.00

Worscht/Chäs-Salot

eifach oder met verschedene Salöt garniert 13.50/17.50

Füührwehrsalo

Worscht/Chäs-Salot met Pommes-Frites 18.50

„Schnousi-Plättli“

*met Schwarzwälder Rohschenke, Buureschenke, Salami,
Späck ond Chäs* 18.00

Sämtlechi Priise send inkl. 7.7 % MwSt.

Fleischdeklaration:

Sehr geehrte Gäste, wir beziehen unsere Fleischwaren ausschliesslich bei regionalen Betrieben.

Es ist uns auch ein Anliegen, wo möglich Schweizer Fleisch zu verwenden. Rindfleisch CH, Pouletfleisch CH/Brasilien, Kalbfleisch CH, Schweinefleisch CH, Lamm CH/NZ, Trockenfleisch CH/D, Wurstwaren CH

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

BEI FRAGEN ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNERWÜNSCHTE REAKTIONEN AUSLÖSEN KÖNNEN, STEHT IHNEN UNSER PERSONAL GERNE ZUR VERFÜGUNG.



14 HAUPT-ALLERGEN-GRUPPEN UND IHRE ALTERNATIVEN ZUTATEN



SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne.



SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Bockshornklee (Meel), Zitronen, Petersilie, Petersilienwurzel, andere Gewürze*.



ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kokosnusschips, Kürbiskernöl, Buchweizen.



SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)

Pistazien, Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Cashew-, Pekan-, Macadamia-/Queenslandnüsse.

SWITCH IT:

Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kürbiskernöl, Buchweizen.



GLUTENHALTIGE GETREIDE

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale.

SWITCH IT:

Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Buchweizen.



MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Einschließlich Laktose.



SWITCH IT:

Reismilch, Kokosmilch, milchfreie Margarine, purierter Tofu*, Mandelmilch*, Hafermilch*, Sojaprodukte*, Dinkelmilch*, Lopino (Süßlupine)*.



EIER UND EIERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Beckem, Backpulver, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Sojamehl*, Panierem Reismilch, Kondensmilch*, Dessertis Gelatine, Agar.



FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden - keine adäquaten Ersatzprodukte!



KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden - keine adäquaten Ersatzprodukte!



WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden - keine adäquaten Ersatzprodukte!



SOJA UND SOJAERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Raffiniertes Sojaöl, Olivenöl, Rapsöl, Quorn.



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.



SWITCH IT:

Säuern mit Zitronensäure.

ACHTUNG: Kommt vor allem in Backwaren und Fleischersatzprodukten vor.

* ACHTUNG: Einige der hier genannten Alternativen gehören unter Umständen ebenfalls zu den 14 Hauptallergenen. Wenn in einem Gericht nur bestimmte Allergene ausgetauscht werden sollen, können die Alternativen jedoch www.unilever.com