

Wenn Essen zum Erlebnis wird

Verführerisches aus der Küche

Meine 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.

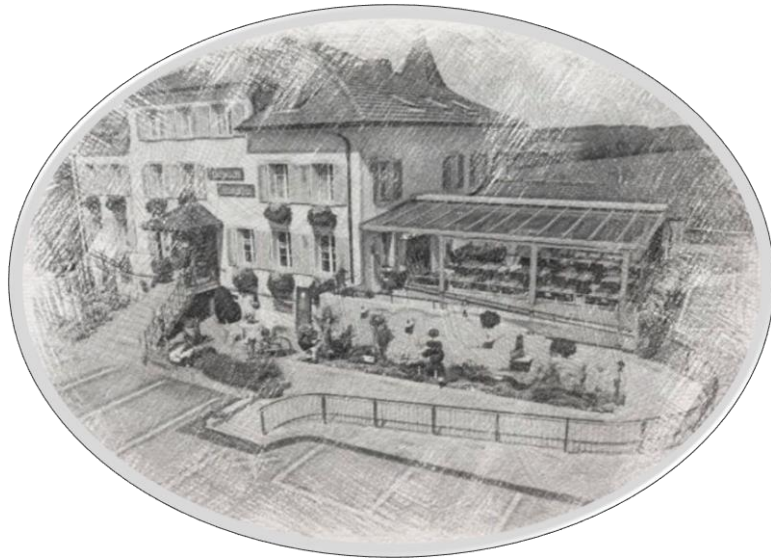
Essen

ist ein Bedürfnis,

Geniessen

eine Kunst

Sommercharte



SOPPE:

Scharfi Kichererbsli Soppe met Hackbällali	9.50
Grüeni Gazpacho (chauti Gmüessoppe)	9.50

SALOT:

Blattsalot im Schössali	8.00
Salot dronder ond dröber im Schössali	10.50
Tomate met Büffelmozzarella ond Basilikum	15.50

CHALTI GRECHT OND SOMMERLECHS:

Rinds-Tatar met Cognac verfieneret, dezue Buurebrot-Toast	19.50 / 29.50
Roastbeef met Tartarsosse ond emene Salotbouquet	24.50 / 34.50
Kurhuus-Salot met gröichem Forällefilet, Granatöpfu ond Orange met Blattsalot amene Randedressing	15.50 / 25.50
Pouletbrüschtlì met Cantadou und Speck garniert met Salot	28.50
Salottäller met Ei	16.00
Worschtsalot eifach / garniert	12.00 / 16.00
Worscht-Chäs-Salot eifach / garniert	13.50 / 17.50
Füürwehrsalo (Worscht/Chäs-Salot, Pommes-Frites)	18.50
Schnousi Plättli (Schwarzwälder Rohschenke, Buureschenke, Salami, Späck, Chäs)	(pro Person) 18.00

*Dressings zor Uswahl:
French, Balsamico oder Randedressing*

VEGI:

Saisonale Gmüeställer	22.50
Gmüespäckli im Struduteig met Salotbouquet	22.50
Huusgmachtì Ravioli met Ricotta-Spinatföllig uf gschmözte Tomate met Nusspesto	23.50

SCHWIIN:

Buure-Brotworscht met Zwebelesosse ond Rösti	19.00
Panierte Schnetzu met Gmües ond Pommes-Frites	20.50 / 23.50
Cordonbleu met Gmües ond Pommes-Frites	29.50
Steak met Foliehärdöpfu, Suurrahm ond Grillgmües	28.50
Spareribs met Coleslaw Salot	27.50

RIND:

Filetwörfali anere rassige Sosse of huusgmachte Nudle	42.50
Huusgmachte Hamburger met Curry-Countrycuts ond Coleslaw Salot	28.00

ÜSE HIT:

Kurhuus-Pfännli (Entrecôte 200 gr.) met Croquettli ond Gmües	42.50
Kurhuus-Pfännli (Filet 200 gr.) met Croquettli ond Gmües	52.50
Kurhuus-Pfännli (Lamm-Nierstück 200 gr.) met Croquettli ond Gmües	42.50

FISCH:

Rotbarschknusperli met Tartarsosse ond Salöt	25.00
Lachs met Zitrusfrücht, Riis und Gmües	34.50
Crevette paniert met Salot ond süess-suure Sosse	33.50

Alli Fleisch- ond Fischgricht send ou als Fitness erhältlech!

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

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-ALLERGENGRUPPEN UND IHRE ALTERNATIVEN ZUTATEN



MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
Einschließlich Laktose.



SWITCH IT:
Reismilch, Kokosmilch, milchfreie Margarine, pflanzlicher Tofu*, Mandelmilch*, Hafermilch*, Sojaprodukte*, Drinkeimilch*, Loprolo (Süßlupine)*.



EIER UND EIERZEUGNISSE



SWITCH IT:
Backem Backpulver, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Sojamehl*, Panierem, Reismilch, Kondensmilch*, Desserts: Gelatine, Agar.



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*, Pekann-, 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.



SENF UND SENFERZEUGNISSE



SWITCH IT:
Meerrettich, Chili, Gewürz- und Kräutermischungen*.



FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE



SWITCH IT:
Können nicht ausgetauscht werden – Petersilie, Petersilienwurzel, keine adäquaten Ersatzprodukte!



WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE



SWITCH IT:
Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE



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: Einige der hier genannten Alternativen gehören zwar hinsichtlich oberhalb zu den 14 Hauptallergenen, Wenn in einem Bericht über Nahrungsmittelallergene ausgedrückt wurde, dass ein Produkt, können es Allergenen) jedoch verwendet werden.

