

# *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.

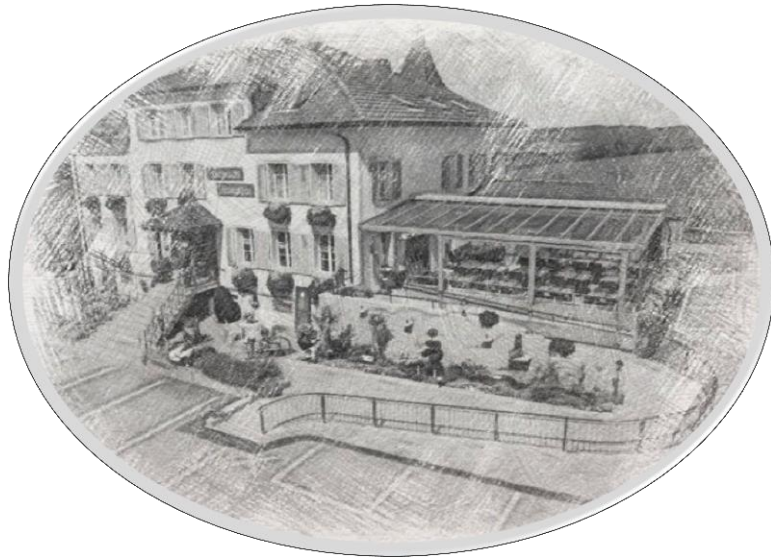
## *Essen*

*ist ein Bedürfnis,*

## *Geniessen*

*eine Kunst*

# Sommercharte



## **SOPPE:**

Bouillon met huusgmachte Flädli	7.50
Scharfi Tomatesoppe met Hackbällali	9.50
Chauti Gorkesoppe met Dill	8.50

## **SALOT:**

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

*Huusdressings zor Uswahl:  
French oder Italienne*

*Üsi Huusdressings chasch gärn ou bi üs choufe ond deheime gniesse!*

### **CHALTI GRECHT OND SOMMERLECHS:**

Rinds-Tatar met Cognac verfieneret, dezue Buurebrot-Toast	21.50 / 31.50
Roastbeef met Tartarsosse ond emene Salotbouquet	24.50 / 34.50
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

### **VEGI:**

Saisonale Gmüeställer	22.50
Gmüesstrudu met Salotbouquet	22.50
Risotto met Burratina ond Trüffelöl	26.50

### EIFACH GUET:

Buure-Brotworscht met Zwebelesosse ond Pommes-Frites	19.00
Panierte Schnetzu met Gmües ond Pommes-Frites	20.50 / 23.50
Cordonbleu met Gmües ond Pommes-Frites	30.50
Steak met Foliehärdöpfu, Suurrahm ond Salot	28.50
Pouletstreife im Panko-Mantu garniert met Salot	28.50
Huusgmachte Hamburger met Curry-Country-Frites ond Coleslaw Salot	28.00

### ÜSE HIT:

Kurhuus-Pfännli ( <b>Rinds-Entrecôte</b> ) met Croquettli ond Gmües	42.50
Kurhuus-Pfännli ( <b>Rinds-Filet</b> ) met Croquettli ond Gmües	52.50
Kurhuus-Pfännli ( <b>Lamm-Nierstück</b> ) met Croquettli ond Gmües	42.50
Kurhuus-Pfännli ( <b>Pouletbrüschtl</b> ) met Croquettli ond Gmües	31.50

*Alli Pfännli chömid ehr ou als Tällergricht öber!*

*Kurhuus-Chrüterbutter chönd ehr ou gärn*

*bí üs choufe ond deheime gniesse!*

**FISCH:**

Rotbarschknusperli met Tartarsosse ond Salöt	25.00
Lachs met Zitrusnudle ond Gmües	34.50
Scharfi Crevette of bontem Blattsalot ond Früchte	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\*, Loproio (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-/Queensländnüsse.



**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\*.



**LUPINE UND LUPINERZEUGNISSE**



**SWITCH IT:**  
Hülsenfrüchte, Weizen\*, Soja\*, Er\*, Milchprodukte\*.  
**ACHTUNG:** Kommt vor allem in Backwaren und Fleischersatzprodukten vor.



**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, Weizen in einem Bericht über austerrische Ausgetauscht werden sollte, können aber Allergien verursachen. [www.unilever.com](http://www.unilever.com)