

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

WÖUDGRECHT

Soppe:

Chörbis-Kokoscremesoppe met Chörbiskärn-Schuum 9.50

Waudpöuzcremesoppe met Chnusperstange 9.50

Salot:

Dronder ond Dröber im Schössali 10.50

Nösslialot met Späck, Pöuz, Ei ond Croûtons 13.50

Nösslialot met Tête de Moin Rösali, Orangefilet
ond caramelisierte Fiige amene Himbeerdressing 12.50

Hauptg ng:

Rehpf ffer „J gerart“ met Chnöpfli, Rotchruut,
R salichohl ond Wöudgarnitur  

31.50

Rehschnetzu „Mirza“ anere W udrahmsosse met Chnöpfli,
Rotchruut, R salichohl ond Wöudgarnitur  

39.50

W udgschn tzlets anere Eiersch mmlirahmsosse met
Chnöpfli, Rotchruut, R salichohl ond Wöudgarnitur  

34.50

Hirschentrec te met Rotwyschalotte,
dezue Chnöpfli, Rotchruut, R salichohl ond Wöudgarnitur

47.50

W udsouhaxe anere Biersosse,
met Chnöpfli ond Wöudgarnitur

29.50

W udsou-Entrec te met Chnöpfli, Rotchruut
R salichohl ond Wöudgarnitur

39.50

Hirschsaltimbocca met Eierschw mmlirisotto
dezue Rotchruut, R salichohl ond Wöudgarnitur

36.50

W udbrotwurscht anere Zwebelesosse ond Chnöpfli

19.00

Rehr gge i 2 G ng (serviert ab 2 Persone):

met Chnöpfli, Rotchruut, R salichohl,
Wöudgarnitur ond glacierte Marroni

p.P. 62.00

Nor of Vorbstellig!!!

GLUSCHTIGS

US ÜSERE MENÜ-ZIITIG

Warmi Chochi met emene guete Mocke Fleisch:

Panierts Schnetzu (Schwiin) met Pommes-Frites ond Gmües ❤	23.50
Rahmschnetzu (Schwiin) met Nudle ond Gmües ❤	24.50
Schwiins-Cordonbleu met Pommes-Frites ond Gmües	29.50
Kurhuus-Pfännli (Rinds-Entrecôte) met Croquettli ond Gmües	42.50
Kurhuus-Pfännli (Rinds-Filet) met Croquettli ond Gmües	52.50

Fesch:

Brötlets Lachsfilet of Eierschwömmelrisotto met Wöudgarnitur	33.50
Rotbarschchnosperli met Tartarsosse ond versch. Salot	25.00

Warmi Chochi ohni Fleisch:

Eierschwömmelrisotto met Parmesanchips	22.50
Chnöpfli rattä met Gmües	18.50
Herbsttäller met Chörbisschnitz, sautierte Pöuz, Rotchruut, Rösalichohl, Wöudgarnitur ond Chnöpfli	24.50

♥ Die Grecht send ou in chlinere Portione erhäutlech, ./ 3.00

Sämtlechi Priise send inkl. 7.7 % MwSt.

Die 4 Garstufen für Fleisch

Bleu = stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten und ist innen noch roh.

Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.

Saignant = blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten und erscheint dadurch blutig.

Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

À point/medium = rosa

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt“ gegart. Es ist von innen nach aussen gleichmässig rosa gefärbt, wie die Farbe des Fleischsaftes.

Bien cuit = gut durch

Das Fleisch wird bei kleiner Hitze langsam gebraten. Der Kern ist nur noch ganz leicht rosa und der austretende Fleischsaft ist klar.

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, Wild CH/Österreich

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.