

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

Salot i de Schössle zom sälber schöpfe ab 2 Persone

- Blattsalot p.P. 8.00
- Gmeschte Salot p.P. 10.50
- Nur Gedeck p.P. 5.00

Salotbouquet

met brötlete Crevette 17.50

**Huusdressings zor Uswahl:
französisch oder italienisch**

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

Tomate-Mascarpone-Chili-Soppe

met Hackbällali 9.50

Broccolicremesoppe

met Rahmhübli ond Mandusplitter 9.50

Hauptgänger

Buure-Bratworscht

anere Zwebelsosse met Anke-Röschtli 19.00

Panierts Schwiinsschnetzli ♥

met Pommes-Frites ond Gmües 23.50

Schwiinsrahmschnetzli ♥

anere Pilzrahmsosse, met Nudle ond Gmües 24.50

Schwiins Cordon-bleu

*gföut met Schenke ond wörzigem Bärghäs,
dezue Pommes-Frites ond Gmües* 30.50

Pouletbröschtl anere Currysosse

met Butterris ond Früchtespiessli 28.50

Huusgmachte Rinds-Hamburger

met Pommes-Frites 26.50

Gschmorets Rindskopf-Bäggli

of sautiertem Gmües met Champignons-Risotto 32.50

Rinds-Filetwörfeli „Stroganoff“

met Butterris ond Gmües 39.50

Rindsfilet met Sauce Bernaise

Croquettli ond Grillgmües 49.50

Die 4 Garstufen für Fleisch

Raw / Bleu = blutig

Rare / Saignant = halb durch

Medium / À point = ¾ durch

Well done / Bien cuit = gut durch

„Kurhuus-Pfännli“

*met huusgmachter Chrüterbutter
ond dezue gets Croquettli ond Gmües.*



- Rinds-Entrecôte	42.50
- Rinds-Filet	52.50
- Lamm-Entrecôte	42.50
- Poulet-Brüschтли	31.50

Mer servierid ehne die Fleischstück ou gärn als Tällergrecht

Chateaubriand

ab 2 Pers. of Vorbstellig

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

1. Gang Croquettli ond Gmües

2. Gang Butternüdeli ond Gmües

p.P. 58.00

Fondue Chinoise à discretion

ab 2 Persone of Vorbstellig

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

p.P. 43.50

Fesch

Huusgmachtli Rotbarsch-Chnosperli

met verschedene Salöt ond Tartarsosse

25.00

Lachssteak

of em Gmüesbeet ond Risotto

34.50

Sempacher-Balcheilet brötlet ♥

of Blattspinat met huusgmachte Mandubällali

32.50

Vegetarisch

Chnöpfli-Pfanne

met Gmües

19.50

Riichhautige Gmüeställer

22.50

Gmüesstrudu

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



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.



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.



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.



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*, EF*, 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 unter Umständen ebenfalls zu den 14 Hauptallergenen. Wenn in einem Gericht nur bestimmte Allergene ausgetauscht werden sollen, können die Alternativen jedoch verwendet werden.