

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

Vorspiise chaut ond warm

Bonte Blattsalot

serviert im Schössali met Huusdressing 8.00

Salot dronder ond dröber

Diversi Salöt onderenand met Huusdressing 10.50

Kurhuus-Salot

Blattsalot met huusbeiztem Lachs amene Joghurt-Wasabidip 15.50

Rinds-Tatar

verfiineret met Cognac, Zwebelreng, Cherry-Tomate ond Kapere 19.50/29.50*
**aus Houptgang*

Soppe

Kraftbrühe

met huusgmachte Chrüterflädli 7.50

Süesshärddöpfusoppe

8.50

Fänchu-Avocadosoppe

8.50

met Crevette

12.00

Chautí Chochí

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 Bodebärgkäse* 18.00

Üsi Kurhuus-Klassiker ond eifach de Hit

„Kurhuus-Pfännli“

Sie überchömid s'Entrecôte, Filet oder Lamm beidsiitig nor chorz abrote, imene Pfännli met emene Röschoo of de Tesch. Es liid jetz ganz elei bi ehne, wie meh oder weniger sie s'Fleisch brötlid, beziehigswiis döre wennd ha.

-Rinds-Entrecôte 200 gr. 42.50

-Rinds-Filet 200 gr. 52.50

-Lamm-Entrecôte 200 gr. 42.50
dezue serviere mer ehne Croquettli ond Gmües

Of Wonsch serviere mer ehne die Grecht ou of Täller met Pfäffersosse oder Chrüterbutter



**Fondue Chinoise à discretion
ab 2 Persone of Vorbstellig**



*Poulet, Schwiin ond Rindfleisch,
div.huusgmachtli Sosse, Pommes-Frites, Croquettli, Essigmües ond Fröcht* p.P. 43.50

Of Wonsch überchömed sie ou Riis dezue.

Hauptg ng

Pouletgschn tzlets

met Gm es ond P uz im Bl tterteigch ssi

27.50

Buure-Brotworscht

anere Zwebelssosse met Anke-R sti

19.00

Panierts Schwiinsschnetz* met Pommes-Frites ond Gm es

met Pommes-Frites ond Gm es

23.50

Schwiinsrahmschnetz* anere Pilzrahmsosse, met Nudle ond Gm es

anere Pilzrahmsosse, met Nudle ond Gm es

24.50

Schwiins Cordon-bleu

*gf ut met Schenke ond w rzigem B rgch s,
dezue Pommes-Frites ond Gm es*

29.50



Rinds-Filetw rfali ond Crevette

of huusgemachte Nudle, met Zitronenras ond Chili

42.50

Chateaubriand (ab 2 Pers. 30 Min.)

Rindsfilet am St ck brote ,met Bernaisesosse i zwe G ng serviert,

1. Gang Croquettli ond Gm es

2. Gang huusgemachte Nudle ond Gm es

pro Person 58.00

Fesch

Huusgmachtli Rotbarschchnosperli*

met verschedene Salöt ond Tartarsosse

23.00

Zanderfilet amene Safranschuum*

met Limette-Mascarponerisotto ond Gmües

34.50

Balchefilet pochiert*

ofeme Gmües-Härdöpfubeet

32.50

* vo au dene Grecht chönd sie ou för Fr. 3.00 weniger nor e ½ Port. ha

Vegetarisch

Huusgmachtli Ravioli

*met Tomate-Zwebele-Föllig of Ratatouille,
ond gröschttete Cashewnöss*

18.50

Riichhautige Gmüeställer

22.50

Gmüespäckli im Struduteig

met Salotbouquet

22.50

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

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, pürrierter Tofu*, Mandelmilch*, Hafermilch*, Sojaprodukte*, Dinkelmilch*, Lopino (Süßlupine)*.



EIER UND EIERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Beckem, Backpulver, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Sojamehl*, Panierem Reismilch, Kondensmilch*, Dessertg 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.



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 - 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 verwendet werden.