

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 – frösch ond knackig

- Bunte Blattsalot p.P. 8.00
- Gmeschte Salot assortiert p.P. 11.00

Huudressings zor Uswahl: französisch oder italienisch

Rinds-Tatar

*met Cognac verfiineret, dezue Zweebele, Cherry-Tomate, Kapere,
Buurebrot-Toast ond Anke*

21.50/31.50

Soppe

Bouillon

met huusgmachte Chrüterflädli

8.00

Broccolicremesoppe

met Rahmhübli ond Mandusplitter

9.50

Hauptgänger

Buure-Bratworscht

anere Zwebelssosse met Anke-Röscht 19.50

Panierts Schwiinsschnetz ♥

met Pommes-Frites ond Meschgmües 23.50

Schwiinsrahmschnetz ♥

anere Pilzrahmsosse, met Butternüdeli ond Meschgmües 24.50

Schwiins Cordon-bleu

*gföüt met Schenke ond wörzigem Bärgchäs,
dezue Pommes-Frites ond Gmüesbouquet* 30.50

Rinds-Hamburger huusgmacht

met Curry-Country-Frites 28.50

Rinds-Filetwörfeli „Stroganoff“

met Butterris 39.50

Duo vom Schwiins- ond Rindsfilet

*met Pilzrahm-, ond Bernaise-Sosse
dezue Härdöpfugratin ond Gmüesbouquet* 48.50

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

„Kurhuus-Pfännli“

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



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

Mer servierid ehne die Fleischstück ou gärn als Tällergrecht

Kurhuus-Menü – ab 2 Pers.

wie deheime, alles zum Teile i Schössle ofem Tesch!

Blatssalot met Eier, Croûtons ond brötlete Champignons

Chaubsgschnätzlets met Champignons-Sauce, Ankerösti ond Gmües

Caramelchöpfli huusgmacht met Nidle

p.P. 58.00

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

Fesch

Rotbarsch-Chnosperli huusgmacht <i>met verschedene Salöt ond Tartarsosse</i>	25.00
Sempacher-Balchefilet brötlet ❤️ of Blattspinat met Ris	32.50

Vegetarisch

Chähörnli met Öpfuschnetz	18.50
Riichhautige Gmüeställer	23.50
Gmüeswähe huusgmacht <i>met Salotbouquet</i>	24.50

❤️ vo au dene Grecht chönd sie ou för Fr. 3.00 weniger, e haubi Portion ha!

Chautí Chochí - vom zwöi bes am sächsi-

Salottäler 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* 21.00

„Zvieri-Plättli“

met Späck ond Chäs am Stück 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, 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.