

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

Salot - frösch ond knackig

Bunte Blattsalot met Huusdressing franz. oder ital.	8.00
Gmeschte Salot assortiert met Huusdressing franz. oder ital.	11.50
Beef-Tatar met Cognac, beiztem Eigäub, ghobletem Sbrinz div. Garniture, Toast ond Anke	22.50/32.50

Soppe

Bouillon met huusgmachte Chrüterflädli	8.50
Bluemecholsoppe met gröschtetem Chnobli	9.50

Hauptgäng

Buure-Bratworscht anere Zwebelssosse met Pommes Frites	19.50
Schwiinssteak met Chrüterbutter, Foliehärdöpfu, Suurrahmtopping ond Gmües	32.00
Panierts Schwiinsschnetz u, Pommes-Frites ond Meschgmües	22.50/24.50
Schwiinsrahmschnetz u, Pilzrahmsosse, Butternüdeli ond Meschgmües	23.50/25.50
Schwiins Cordon-bleu , Pommes-Frites ond Gmüesbouquet	31.50
Rindshamburger imene Rustikabrötli, met Späck, Tomate, caramelisierte Zwiebele, Burger-Sauce, Rüebl-Ketchup ond pikante Frites	29.50
Rindswörfali „Stroganoff“ met Butterriis ond Gmües	39.50

Alli Fleischsorte send ou als Fitness erhältlich!

Jede Donnschtig Chalbsläberli met Röschi (s'het so lang's het)	33.00
---	-------

Kurhuus-Klassiker

„Kurhuus-Pfännli“ met huusgmachter Chrüterbutter, Croquettli ond Gmües

- Rinds-Entrecôte	42.50
- Rinds-Filet	52.50
- Poulet-Brüschтли	31.50
Pro zuesätzlechi Portion Chrüterbutter	1.50

Chateaubriand (ab 2 Pers.) NOR OF VORBSTELLIG!

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

1. Gang Croquettli ond Gmües

2. Gang Härdöpfugratin ond Gmües pro Person 62.00

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

Fesch

Zander-Chnosperli huusgmacht, met verschedene Salöt ond Tartarsosse 27.00

Sempacher-Balchefilet brötlet, met Riis ond Gmües 32.50/34.50

Vegetarisch

Bohne-Haferflocke-Tätschli met Chrüterquark
ond gröschtetem Bluemechohl 26.50

Foliehärköpfu met Sbrinz, Suurrahmtopping ond Salotbouquet 22.50

Chautí Chochí

Salottäler met Ei

verschedeni Salöt met Huusdressing 16.00

Worscht-/Chäs-Salot

eifach oder met verschedene Salöt garniert 14.50/18.50

Füührwehrsalo

Worscht-/Chäs-Salot met Pommes-Frites 20.50

Siedfleischsalot garniert

24.50

Späck- ond Chäsbrättli

18.00

„Schnousi-Plättli“

met Schwarzwälder Rohschenke, Buureschenke, Salami,
Späck ond Chäs

21.00

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, Fisch CH/EU

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.



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.