

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

KURHAUS - HERBSTMENÜ

ab 2 PERSONEN

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

1. GANG

Rehpfeffer Jägerart
mit Wildgarnitur
und hausgemachten Spätzli

2. GANG

Hirschentrecôte rosa gebraten
mit Wildgarnitur
und hausgemachten Spätzli

Zwetschgen mit Joghurtglace
und Rahm

pro Person 68.50

Weinempfehlung dazu:

Sericis Cepas Viejas Bobal DOP
6.50 / 43.50

WILDGERICHTE

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Rahmhaube 10.50

Waldpilzcremesuppe mit Croûtons 10.50

Salat:

Nüsslisalat mit Speck, Pilzen, Ei und Croutons 14.50

Herbstsalat mit Kürbisdressing, Äpfeln, Baumnüssen, Sbrinz und Kürbiswürfel 15.50

Hauptgang:

Rehpfeffer „Jägerart“ mit Knöpfli, Rotkraut,
Rosenkohl und Wildgarnitur 30.50/33.50

Rehschnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce mit Knöpfli, Rotkraut,
Rosenkohl und Wildgarnitur 38.50/41.50

Wildgeschnetzeltes an einer Eierschwammrahmsauce,
mit Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und Wildgarnitur 34.50/37.50

Hirsch-Entrecôte mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Knöpfli,
Rotkraut, Rosenkohl und Wildgarnitur 47.50

Rehrücken in 2 Gängen (serviert ab 2 Personen)

mit Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne
und glacierten Marroni p.P. 62.00

Nur auf Vorbestellung!!!

AUT BEWÄHRTS

Salot - frösch ond knackig

Bunte Blattsalot met Huusdressing franz. oder ital.	8.00
Gmeschte Salot assortiert met Huusdressing franz. oder ital.	11.50
Rinds-Tatar met Cognac verfiineret, Salotbouquet, Toast ond Anke	22.50/32.50

Houptgäng

Buure-Bratworscht anere Zwebelsosse met Pommes Frites	19.50
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

Fesch

Zander-Chnosperli huusgmacht, met verschedene Salöt ond Tartarsosse	27.00
--	-------

Vegetarisch

Chäs-Chnöpfli met Röstzwiebele	23.50
Herbsttäller met Chörbisschnitz, sautierte Pöuz, Rotchruut, Rösalichohl, Wödgarntur ond Chnöpfli	24.50
Bohne-Haferflocke-Tätschli met gröschtetem Rösalichöhl, Chörbis ond Chrüterquark	26.50
Jede Donnschtig Chalbsläberli met Röschti (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-Brüschtli	31.50
Pro zuesätzlechi Portion Chrüterbutter	1.50

Chautí Chochí (vom haubi zwöi bes am haubi sächsi)

Salottäller 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

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



EIER UND EIERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Beckem, Backpulver, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Sojamehl*, Panierem Reismilch, Kondensmilch*, Dessertar 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!



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*, Er*, 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.