

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

KURHUSMENÜ

(ab 2 Persone)

Pastinake-Öpfusoppe

Wintersalat met Chili-Caramelbirne
Croûtons ond gröstete Boumnüss

Rindsstroganoff
met Butterris
ond Gmües

Brownie met Joghurtglace
ond Dulce de leche

pro Person 68.50

Wyempfählig dezue:

Sericis Cepas Viejas Bobal DOP

6.50 / 43.50

Salot - frösch ond knackig

Bunte Blattsalot met Huusdressing franz. oder ital.	8.50
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
Panierts Schwiinsschnetz , Pommes-Frites ond Meschgmües	22.50/25.50
Schwiinsrahmschnetz , Pilzrahmsosse, Butternüdeli ond Meschgmües	23.50/26.50
Schwiins Cordon-bleu , Pommes-Frites ond Gmüesbouquet	32.50
Rindshamburger imene Rustikabrötli, met Späck, Tomate, caramelisierte Zwiebele, Burger-Sauce, Rüebl-Ketchup ond pikante Frites	32.00

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

Kurhuus-Klassiker

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

- Rinds-Entrecôte	44.50
- Rinds-Filet	54.50
- Poulet-Brüschтли	33.50
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 29.50

Lachssteak Teriyaki, met Limetteriis ond Gmües 36.50

Vegetarisch

Riichhautige **Gmüeställer** 26.50

Mangoldröleli met Gmües, Knoblouchhärddöpfu,
Cremesosse ond Sbrinz 26.50

Chautí Chochí (vom haubi zwöi bes am haubi sächsi)

Salottäller met Ei

verschedeni Salöt met Huusdressing 18.00

Worscht-/Chäs-Salot

eifach oder met verschedene Salöt garniert 15.50/19.50

Füührwehrsalo

Worscht-/Chäs-Salot met Pommes-Frites 21.50

Späck- ond Chäsbrättli

19.50

„Schnousi-Plättli“

met Schwarzwälder Rohschenke, Buureschenke, Salami,

Späck ond Chäs

22.50

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*, 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: 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.