

Jede Mäntig

Poulet-Flügeli à Discretion

ab em 18 bis 21 Uhr, soviel wie goht

Classic oder scharf 🌶🌶
mit Pommes und Basilikumdip
und fürs Gwüsse en Salot

Pro Person 23.50

Jede Sunntig

Oetlishuser Rindsbrote

ab em 11.30 Uhr bis zur letschte Portion

Herdöpfelstock, Gmües und em alte Weiher

Jede Nomittag

Mäntig, Zischtig, Dunstig, Fritig

Golden Girls and Gray Gentleman

13.30 bis 17 Uhr

Gnuss-Ziit

Chueche mit Kafi oder Antipasti mit Vino

Jede Fritig Mittag

Fladetag

11.30 bis 14 Uhr

mit Vorbstellig au zum Abhole

Chäs-Speck, Chäs-Zwieble, Öpfel, Saisonfrücht

Seminar - Familiefescht - Usflug

Säntisstübli bis 24 Persone

Beamer / Minibar

Schmidhuserstübli bis 50 Persone

Hirscheschür bis 160 Persone

Beamer / Veranstaltungstechnik / Bühne

Gmeindrots-Gartosalotschüssle

für bis zu 4 Persone

am Dressing vom Marcel mit iheimischem Honig

7.50

Jeannette's Suurchrutsuppe

viel Suurchrut, Speck und Zwieble

Vorspies 7.50 Gross 11.50

Me kennt sie als Neujohrssuppe

Bündner Gerschesuppe mit raffiniertem Twist

Vorspies 11.50 Gross 13.50

Heldensalot

Saisonsalot a üserem Husdressing
mit Pouletstreife, Champignons, Speck und Öpfel

¾-Gross 12.50 Gross 19.50

Wiener Kalbsschnitzel «Küss di Hand»

mit Herdöpfelsalot und Preiselbeerkompott
vom Figlmüller in Wien kopiert

38.50

Geschmorts Kalbsbäggli «Bella Ticino»

Polenta und e gueti Rotwisauce

34.50

Chalbsläberli mit Röschtli

im Pfännli mit Chrütterbutter

Wohl s beschti Weltkulturerbe. Röschtli.

32.50

Rib Eye Steak Westerwald 250 gr.

bleu, saignant, à point oder bien cuit

Sie bestimmet d Garstufe

Grillsauce

48.50

Wise und Wasser

Rindsfilet 180 gr. mit Flusschrebs

Pfeffer-Cocnacsauce mit Zitronebutter

46.50

Hüttenswiler Cordonbleu

Säuli. Pommes, Chäs und Gmües

29.50

Bernhuser Chäsmaggeroni

Däftig guet. Appezeller Säntischäs,

Zwiebleschwitz und Opfelmues

¾-Gross 18.50 Gross 21.50

Clubsandwich «Chisgrueb»

Ufenandgschichtet: Toast, BBQ-Sauce, Ei, Salot,

Speck, Toast, Mayo, Poulet, Salot, Basilikum, Toast

25.50

Gmües-Lasagne

So wie mer sie kennt: Richhaltig guet

22.50

Hohetanner Wurst-Chässalot

En richtige Servalat, dezue Chäs und Essiggurke.

Alles frisch gschnitte und mit de Hussauce

gmischt, Pommes.

¾-Gross 17.00 Gross 19.50

Am Mittag

Mäntig, Zischtig, Dunstig, Fritig

11.30 bis 13.30 Uhr

Vom Buffet

Inecho-schöpfe-esse-zahle-go

¾-Gross 18.50 Gross 21.50

Tagesmenü

Mäntig, Zischtig, Dunstig, Fritig

ab em 11.30 Uhr, au am Obig bis zur letschte Portion

Pouletgschnätzlets

mit Basmatiris und Curry Frücht

¾-Gross 18.50 Gross 21.50

Gmües-Spiess

mit BBQ-Sauce und Pommes

22.50

Nünt gfundä?

D Chuchicrew hät sicher ä gueti Empfehlilig bereit

¾-Gross 18.50 Gross 21.50

Bilag (zum esse, nöd zum luege)

- Pommes 4.00
- Röschtli 5.00
- Polenta 4.00
- Teigware 4.00
- Herdöpfelwaffle 4.00

Fleisch us de Schwiiz, Flusschrebs us Spanie

en Hoguete