

## 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 Gerschetesuppe 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 Röshti

im Pfännli mit Chrütterbutter

Wohl s beschti Weltkulturerbe. Röshti.

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
- Röshti 5.00
- Polenta 4.00
- Teigware 4.00
- Herdöpfelwaffle 4.00

Fleisch us de Schwiiz, Flusschrebs us Spanie

# en Hoguete