

ÜSSWÄRTS DEHEIME

Lassen Sie den Alltag hinter sich. Stellen Sie Ihre Sinne auf Genuss ein und leben Sie den Moment.

Ob im Restaurant oder draussen im Nussbaumgarten, wir freuen uns, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Wir kochen frisch und legen allergrössten Wert auf regionale sowie saisonale Zutaten.

Wecken Sie den Feinschmecker in sich.

Wir wünschen „en Güeta“!

Heinz Paris & Lara Paris und Team

HOTEL
RESTAURANT
EY
HO
LZ

NIT ALLTÄGLICHS

Das handgeschnittene Tartar vom Rind	Vorspeise	22
Mild/mittel oder scharf gewürzt	Hauptgang	33
Zwetschgenkonfit/Toast/Butter		

.....

Das Carpaccio vom Rind	22
Senfglace/caramelisierten Birnen/Walnüsse/Rucola/Balsamico/Hobelkäse	

.....

Die Riesencrevetten mit Humus (Kichererbsenpüree)	20
Süßkartoffelchips/Tomatenpesto/Basilikumpesto/Cherrytomaten	

.....

Die cremige Burrata mit Ofentomaten	17
Aprikosen/Basilikumpesto/Olivenöl/Balsamico/Rauchsalz	

.....

FRISCH ÜSEM GARTE

Der bunte Blattsalat	10
----------------------	----

.....

Der bunt gemischte Salat	12
--------------------------	----

.....

Der etwas andere Frühlingsalat	16
Ziegenfrischkäse im Filoteig/Radieschen/Gurke/Cherrytomaten	

.....

Saucen: traditionell French/rassige Italienne/süßlich Granatapfel oder Honig- Senf

ÜS DER SUPPESCHISSJIA

Die weisse Tomatencremesuppe	13
------------------------------	----

Tomatenravioli

.....

Die würzige Spinatcremesuppe	13
------------------------------	----

Wachtel Spiegelei

.....

IHEIMISCHI CHUCHI

Walliserteller	Gross	26
	Klein	18
Trockenfleisch/Rohschinken/Speck/Hauswurst/Käse		
.....		

Trockenfleisch-Carpaccio	Gross	28
	Klein	19
Trockenfleisch/Trockenfrüchte/Rucola/Käsesplitter/Apfelchutney		
.....		

Die traditionelle Gommer Chouera mit Salat		25
Kartoffeln/Lauch, Käse/Äpfel im Blätterteigmantel		
Backdauer 20 Minuten		
.....		

VEGETARISCHI CHOSCHT

Die beliebten Safran Spaghetti		25
Mit Knoblauch/Zwiebeln/Rucola/Safran/Cherrytomaten		
.....		

Die Appenzellerkäse Ravioli		25
Spinat/Cherrytomaten/Knoblauch		
.....		

Der sämige Senfrisotto		22
Dijonsenf/Jakobsmuscheln gebraten		
.....		

ÜSEM WASSER

Eglifilet im Tempurateig		44
Hausgemachte Essigsauce		
.....		

Das Zanderfilet auf der Haut gebraten		42
Kräuterrahmschaum		
.....		

Beilagen zur Auswahl		
Bratkartoffeln/ Pommes frites/ Risotto/ Nudeln		
Dauphine- Kartoffeln		

VOM LAND

Das Entrecôte vom Schweizer Rind 42
Zwiebelconfit /Maggia Pfeffersauce

.....

Das zarte Filet vom Schweizer Rind 49
Schmorbratenpralin/ Rotweinessenz

.....

Das Steak vom Schweizer Kalb 49
Morchelsauce/Pastinakenpürre

.....

Das Lammentrecôte 44
Kaffeekruste/Flagoletbohnen/Cherrytomaten

.....

Die würzigen Rindsfiletwürfel Stroganoff 47
Paprika/Peperoni/Zwiebeln/Champignons

.....

GÜETS VOM GRILL

Das Entrecôte vom Schweizer Rind 42
Kräuterbutter/Himbeerbutter

.....

Das Filet vom Schweizer Rind 49
Kräuterbutter/Himbeerbutter

.....

Steak vom Schweizer Schwein 29
Kräuterbutter/Himbeerbutter

.....

F flanksteak vom Irischen Rind ca. 300gr 40

.....

F flanksteak aus dem hintern, Bauchteil des Rindes. Der oval förmige Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach, fein marmoriert und hat lange Fasern.

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Marktgemüse.

Beilagen zur Auswahl

Bratkartoffeln/Pommes frites/Risotto/Nudeln/
Dauphine-Kartoffeln

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz/Irland
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Geflügel	Schweiz
Muscheln	Thailand
Krevetten	Argentinien
Egli/Zander	Polen