

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	Vorspeise	22
Avocado- Mousse/ Apfel/ Rucola/ Hobelkäse/ Balsamico	Hauptgang	29

.....

Die geräucherte Lachsvariation		24
Tartar/ Lachsrose/ Lachsmittelstück/ Meerrettich/ Salatstrauss		

.....

Das Randen-Carpaccio einmal anders		18
Belper- Knolle/ Rucola- Pesto/ Orangenfilet/ Randensorbet		

.....

FRISCH ÜSEM GARTE

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

.....

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

.....

Der fruchtige Nüsslersalat		16
Feigen/ Speck/ Croûtons		

.....

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

ÜS DER SUPPESCHISSJIA

Die heimische Randencremesuppe		13
Trockenfleischstroh/Sauerrahm		

.....

Die edle Hummersuppe		16
rote Wildgarnelen		

.....

IHEIMISCHI CHUCHI

Walliserteller	Gross	26
	Klein	18
Trockenfleisch/Rohschinken/Speck/Hauswurst/Käse		
.....		
Trockenfleisch-Carpaccio	Gross	28
	Klein	19
Trockenfleisch/Trockenfrüchte/Rucola/Käsesplitter		
.....		
Die traditionelle Gommer Chouera mit Salat		25
Kartoffeln/Lauch, Käse/Äpfel im Blätterteigmantel		
Backdauer 20 Minuten		
.....		

VEGETARISCHI CHOSCHT

Die beliebten Safran Spaghetti		25
Knoblauch/Zwiebeln/Rucola/Safran/Cherrytomaten		
.....		
Die feinen Pilzravioli		25
Lauch/gebratene Pilze/Weissweinsauce		
.....		
Der besondere Vanille-Risotto	ohne Krevetten	22
	mit Krevetten	30
Birnen/schwarze Nüsse/Pinien/rote Wildgarnelen		
.....		

ÜSEM WASSER

Nordatlantik Heilbutt in offenem Ravioli		45
Dörrtomaten/ Zucchetti-/ Karottenspaghetti/ Pernodsauce		
.....		
Fjordlachs auf der Haut gebraten		42
Lachsrogen, Prosecco-Schaum		
.....		

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Marktgemüse.

Beilagen zur Auswahl

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

VOM LAND

Das Entrecôte vom Schweizer Rind Maggia Pfeffersauce	42
Das zarte Filet vom Schweizer Rind Schmorbratenpraline/ Rotweinessenz	49
Das Steak vom Schweizer Kalb Honig- Zwiebel- Senfkruste/ Rotweinessenz	49
Das Irische Lammduo Filet/ Entrecôte/ Kräuterkruste/ Thymian- Rotweinjus	44
Der Luma-Beef Burger Speck/ Whisky- Tomatensalsa/ Salat/ Brötchen/ Tomate/ Essiggurke/Zwiebeln	30
Das Zürcher Geschnetzelte Champignons/ Zwiebeln/ Weisswein/ Rahm	39

GÜETS VOM GRILL

Das Entrecôte vom Schweizer Rind Kräuterbutter/Rotweimbutter	42
Das Filet vom Schweizer Rind Kräuterbutter/Rotweimbutter	49
Steak vom Schweizer Schwein Kräuterbutter/Rotweimbutter	29
Flanksteak vom Irischen Rind ca. 300 gr.	40

Flanksteak aus dem hintern Bauchteil des Rindes. Der ovalförmige 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
Krevetten	Argentinien
Lachs/ Lachsrogen	Norwegen
Heilbutt	Nordatlantik