

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 Reh Vorspeise 22
Rucola/Hobelkäse/Walnüsse/Trauben/Trauben-Chutney Hauptgang 33

.....

Die herbstliche Wildvariation 19
Terrine/Pastete/Hirschtrockenfleisch/Wildschweinswurst/Marroni/Traubeneis

.....

FRISCH ÜSEM GARTE

Der bunte Blattsalat 10

.....

Der bunt gemischte Salat 12

.....

Der etwas andere Herbstsalat 15
Pfefferlinge/Speck/Trauben

.....

Saucen: traditionell French/rassige Italienne/ Honig- Senfvinaigrette

ÜS DER SUPPESCHISSJIA

Die Hokaido Kürbiscremesuppe 10

Karamellierte Marroni

.....

Die würzige Steinpilzcremesuppe 13

Chorizo Pesto

.....

IHEIMISCHI CHUCHI

Walliserteller	Vorspeise 26 Hauptgang 18
Trockenfleisch/Rohschinken/Speck/Hauswurst/Käse	
Trockenfleisch-Carpaccio	Vorspeise 28 Hauptgang 19
Trockenfleisch/Trockenfrüchte/Rucola/Käsesplitter/Pfifferlinge	
Die besonderen Hirschravioli	25
Nussbutter/ Pfifferlinge/ Trauben/ karamellierte Marroni	

VEGETARISCHI CHOSCHT

Die beliebten Safran Spaghetti	25
Mit Knoblauch/ Zwiebeln/ Rucola/ Safran/ Cherrytomaten	
Der kräftige Feigenrisotto	22
Feigen/ Lauch/ Pastis	
Immer lecker der Wildbeilagenteller	24
Rosenkohl/ Rotkraut/ Äpfel/ Birnen/ Marroni	
Die traditionelle Gommer Chouera mit Salat	25
Kartoffeln/ Lauch, Käse/ Äpfel im Blätterteigmantel Backdauer 20 Minuten	

ÜSEM WASSER

Fjordlachs auf der Haut gebraten	40
Weissweinsauce/ Seehasenrogen/ Lachsrogen	
Beilagen zur Auswahl	
Bratkartoffeln/ Pommes frites/ Risotto/ Nudeln Dauphine Kartoffeln/ Spätzli	

VOM LAND

Das Entrecôte vom Schweizer Rind Maggia Pfeffersauce	42
Das zarte Filet vom Schweizer Rind Schmorbratenpraline/ Rotweinessenz	49
Die besonderen Rindsfiletwürfel Steinpilze/Trauben/Grappa/Rotweinessenz	48
Das Hirschentrecôte unter der Marronikruste Morchelkruste/ Rotkraut/ Rosenkohl/ Marroni/Äpfel/ Birne/ Traubensauce	46
Das schmackhafte Hirschfilet Holundersauce/ Rotkraut/ Rosenkohl/ Marroni/ Äpfel/ Birne	48
Das süssliche Rehentrecôte Preiselbeersauce/ Pfifferlinge/ Rotkraut/ Rosenkohl/ Marroni/ Äpfel /Birne	48
Der hausgebeizte Rehpfeffer Rotkraut /Rosenkohl/ Marroni/ Äpfel/ Birne	35

GÜETS VOM GRILL

Das Entrecôte vom Schweizer Rind Whiskybutter/ Heidelbeerbutter	42
Das Filet vom Schweizer Rind Whiskybutter/ Heidelbeerbutter	49
Steak vom Schweizer Schwein Whiskybutter/ Heidelbeerbutter	29

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/ Spätzli
Dauphine-Kartoffeln

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz/Irland
Schwein	Schweiz
Wild	Schweiz
Lachs	Polen