



# Landgasthof Ruedihus Phanderstäg



## Das berühmteste Haus des Frutiglandes

ist zweifellos das RUEDIHUS in Kandersteg, erbaut 1753 für Peter German der "zum Landesvenner erwehlt den 19 July" wurde, wie das Wappen meldet. Zimmermeister war Peter Stoller. Das Haus ist reich bemalt und beschriftet. Ganz ausserordentlich ist auch die Ausstattung der Innenräume, die zum Teil noch vorhanden ist. (aus dem Frutigbuch)

Bemalte Scheiben und Türen im Ruedihus, Geschenke zum Hausbau von Freunden und Bekannten, zeugen von der Wichtigkeit des Erbauers.

## La vénérable auberge de RUEDIHUS est un témoignage vivant de 250 ans d'histoire

« Une charpente très ancienne, des vieux meubles magnifiques et une ambiance accueillante nous plongent dans une atmosphère contemplative et nostalgique très éloignée de l'agitation moderne. Les 10 chambres de l'auberge sont décorées à l'ancienne, mais avec le confort de nos jours, en partie avec des lits à baldaquin. Il règne dans les 2 restaurants du RUEDIHUS une ambiance chaleureuse qui se reflète dans l'excellente CUISINE TRADITIONNELLE SUISSE qui y est servie. » Extrait de SUISSE TOURISME

## UNSER ANGEBOT

Im ganzen Haus gilt es als oberstes Gebot (mit ganz wenigen Ausnahmen) ausschliesslich Schweizer Produkte zu verwenden, möglichst direkt vom Produzenten. Sie suchen vergebens Campari, Orangen Saft, Cola, Cognac oder Salzwasserfische.

Avec peu d'exceptions nous n'utilisons dans toute la maison que des produits de provenance suisse, si possible directement du producteur. Vous cherchez en vain un campari orange, des poissons de mer, un cognac ou un cola.

Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie die einmalige Atmosphäre unseres Hauses

## E' GUETÄ

Nous nous réjouissons de pouvoir vous gâter en vous faisant déguster nos spécialités de notre cuisine suisse. Nous vous souhaitons la CORDIALE BIENVENUE et BON APPÉTIT !



neuer Qualitätsstandard für Schweizer Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm) . Wir können Ihnen lückenlose Klarheit und Transparenz auf der ganzen Linie bieten. SwissPrimGourmet steht für Tiere, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung wird nicht nur garantiert, sondern lückenlos dokumentiert. Jedes Tier wird mit einem Herkunftspass versehen, der die zweifelsfreie Identifizierung von der Geburt über die Aufzucht bis zur Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung des Endprodukts gewährleistet. Unter dieser Marke wird auch ein Schweinefleisch mit erhöhtem Omega-3 Fettsäuren-gehalt angeboten



steht für Speisen und Gerichte, für die wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität verwenden.

## CHÄS-UND WYSTUBE

Im Parterre mit grosser Auswahl an Käse und Weinspezialitäten

Öffnungszeiten: 11.00 - 23.00h

Le restaurant au parterre avec un grand choix de spécialités au fromage et une sélection de vins

Heures ouvertures: 11.00 - 23.00

## EGGER - UND STETTLERSTUBEN

Im 1. Stock mit Schweizer Spezialitäten

Öffnungszeiten: 11.30 - 14.00h und 18.00 - 23.00h

IM RUEDIHUS HABEN WIR DAS GANZE JAHR GEÖFFNET  
IN DER ZWISCHENSAISON IST MITTWOCHS RUHETAG

## ROMANTISCHE ZIMMER NOS CHAMBRES ROMANTIQUES

8 ZIMMER + 4 JUNIORSUITEN machen Ihren Aufenthalt zum besonderen Erlebnis

8 chambres à deux lits, 2 junior suite, vous offrent un séjour inoubliable



## GESCHENKGUTSCHEINE BONS CADEAUX

Möchten Sie jemanden mit einem Nachtessen überraschen, So stellen wir ihnen gerne im gewünschten Betrag einen Gutschein aus Oder mit einer Übernachtung in einem der romantischen Zimmer?

( Zum Beispiel : 1 Übernachtung für 2 Personen im Standart Doppelzimmer mit Frühstück ab CHF 240.- /Nachtessen ab CHF 350.- im Doppelzimmer, in der Hochzeitsstube mit Frühstück ab CHF 300.- /Nachtessen ab CHF 410.-

oder in der Liebeslaube und Himmelreich mit Frühstück ab CHF 390.- / mit Nachtessen CHF 500.-

Avez-vous l'intention d'offrir un cadeau surprise à vos amis ou à votre famille?

Demandez à notre personnel un bon d'un montant déterminé pour nos restaurants ou pour un hébergement dans nos chambres romantiques



Unter gleicher Leitung

**WALDHOTEL DOLDENHORN** ★★★★★

(Gegenüber)

Hier verwöhnen wir Sie mit einer kreativen Gourmetküche der Spitzenklasse (15 Pkt im Gault Millau) in unserem Gourmetrestaurant oder im Wintergarten.

In der Bauernstube oder auf der Terrasse servieren wir Ihnen auch kleine ausgesuchte Gerichte.

**IM WALDHOTEL DOLDENHORN HABEN WIR DIENSTAGS RUHETAG.**

## FAMILIENFERIEN, FESTE ODER ANLÄSSE JEDER ART

Von der kleinen intimen Feier bis hin zum grossen rauschenden Fest sind wir Ihnen gerne behilflich bei der Organisation. Verlangen Sie unsere Menuvorschläge.

## HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Familie Rene & Anne Maeder und Mitarbeiter

sous même direction, fermé le mardi, notre hôtel en face du Ruedihus, avec restaurant gastronomique de première classe

Vacances en famille, événements de toutes occasions ? N'hésitez pas à nous demander des offres.

## MERCI D'AVOIR CHOISI LE RUEDIHUS

Famille René et Anne Maeder et leur team

Unsere Aperitif - Empfehlung

## MAULER TRADITION

aus Môtiers den Sonnenhängen des Neuenburger Juras

### Geschmacksnote

Ein Schaumwein, bestechend durch seine goldgelbe Farbe und die ansprechende Frische. In der Nase Noten aus Nüssen und Pfirsichen.

**CÜPLI 10.00**



## MENU

MENU KOMPLETT CHF 62.00 trocken

mit 1 Glas Weisswein und 1 Glas Rotwein, Mineral und Kaffee CHF 82.00

LE MENU COMPLET au choix : sans boisson CHF 62.00

avec un verre de vin blanc et 1 de vin rouge, eau minérale et café CHF 82.00

*Menu complet CHF 62.00 without beverage*

*With beverage, 1 glass of white wine, 1 glass of red wine, mineral water and coffee CHF 82.00*

## VORSCHPIESE NOS ENTRÉES STARTERS

### GRÖICHTS BLAUSEEFORÄLLEFILET 19.50

Sanft gröichs Blauseeforällefilet mit Schnittlauchmeerrettichnydle ( Geräuchertes Forellenfilet)

**FILET DE TRUITE FUMÉ DU LAC BLEU** garni d'une mousse de ciboulettes et de raifort

*SMOKED BLUE LAKE TROUT*

oder / ou /or

### HÄRDÖPFELTERRINE 18.50

Gkochetä Händöpfel mit Hamme, Nydle und Brät mit Chümischum (Warme Kartoffelterrine)

**TERRINE DE POMMES DE TERRE** une délicatesse de pommes de terre cuites, mélangées avec du jambon, de la crème et de la farce fine, garnie de mousse au cumin

*POTATOE TERRINE*

## SUPPE / SALAT SOUPE / SALADES SOUP / SALAD

### ÄCHTI BÜNDNERGÄRSCHTESUPPE 9.50

Gärschte mit Gmües und Nydle, das git Bode (Graupensuppe)

**POTAGE TRADITIONNEL DES GRISONS** de l'orge, des légumes et de la crème

*BARLEY CREAM SOUP*

oder / ou /or

### GRÜENE SALAT 9.50

Es Schüsseli Salat mit Brotwürfeli (Grüner Salat)

**LAITUE** un saladier de laitue avec croûtons

*MIXED GREEN SALAD*

oder / ou /or

### RANDESALAT 9.50

Es Schüsseli mit Boumnüss (Rote Beete Salat)

**SALADE DE BETTERAVES ROUGES** un saladier de betteraves rouges garnies de noix

*BEETROOT SALAD*



## HOUP TGÄNG    PLATS PRINCIPAUX    MAIN COURSES

### SUURE MOCKE 36.00

*Grosi's Sure Mocke (Sauerbraten) mit Ziebele, Späckwürfeli und Brotwürfeli Händöpfelstock u Gmües*

**BŒUF BRAISÉ À L'AIGRE** une recette de grand-mère, bœuf aux oignons, croûtons de lard et de pain  
purée de pommes de terre, légumes

*BRAISED BEEF, MASHED POTATOES AND VEGETABLE*

oder / ou /or

### KILTERSCHNITTE 39.00

Zarts Rindsentrecote mit Chrütersauce überbache (Rindssteak mit Kräuterbutter) Händöpfelstock u Gmües

**ENTRECOTE GRATINEE**, beurre aux fines herbes purée de pommes de terre, légumes

*GRATINATED ENTRECOTE WITH MASHED POTATOES AND VEGETABLE*

oder / ou /or

### ZÜRI-GESCHNÄTZLÄTS 38.00

SwissPrimGourmet 

Chalbfleischstreife anere feine Nydlesosse mit Champignons Rösti u Gmües (Zürich Geschnetzeltes)

**ÉMINCÉ ZURICHOIS** Emincé de veau, sauce à la crème et aux champignons, « rösti », légumes

*SLICED VEAL ZÜRICH STYLE*

## CHÄS

## FROMAGE

## CHEESE

**MIT UND OHNI LÖCHER UF EM PLÄTTLI ZUM SELBER NÄH** 12.00

Plat de fromages de la région à choix

*CHEESE OF THE REGION*

## DESSERTS

## DESSERTS

## DESSERTS

**ORIGINAL EMMENTALER MERINGUE MIT GREYERZER DOPPELRAHM** 10.50

Meringue originale de l'Emmental avec Double de Gruyère

*MERINGUE ORIGINALE WITH GRUYERE DOUBLE*

oder / ou /or

**SORBET POMMES** 10.50 (Apfelsorbet mit „Gravensteinerwasser“ )

Sorbet aux pommes

*APPLE SORBET*

oder / ou /or

**LINAS VISITEBREI** 10.50 (Halbgefrorenes mit Williams)

Parfait glacée à la Williamine

*FROZEN PARFAIT WITH WILLIAMS SCHNAPS*

oder / ou /or

**ÖPFELCHÜCHLI MIT VANILLESAUCE** 9.50 (*gebackene Apfelküchli*) 

Beignets de pommes, sauce vanille

*APPLE FRITTERS WITH VANILLA SAUCE*

## SPEZIELLES    NOS SPÉCIALITÉS    SPECIALS

### CHALBSLÄBERLI 38.00

Geschnätzleti Chalbsläbere im Anke brate mit Ziebeli (Geschnetzte Kalbsleber) Röschti u Gmües

**FOIE DE VEAU** Emincé de foie de veau au beurre et aux oignons « rösti », légumes

*VEAL LIVER WITH RÖSTI AND VEGETABLE*



## FISCHERTÄLLER

**E GANZI FORÄLLE** 38.00 

vom Blausee brate mit Salzhändöpfel u Brune Anke

Ganze Blauseeforelle gebraten

Salzkartoffeln und braune Butter

*TRUITE DU LAC BLEU*

meunière garnie de pommes de terre à l'eau, beurre brun

*BLUE LAKE TROUT, FRIED WITH BOILED POTATOES*

# TAGESMENU MENU DU JOUR

CHF 62.00 trocken; mit 1 Glas Weisswein und 1 Glas Rotwein, Mineral und Kaffee 82.00

sans boisson CHF 62.00 avec un verre de vin blanc et 1 de vin rouge, eau minérale et café CHF 82.00

Menu complet 62.00 without beverage; With beverage, 1 glass of white wine, 1 glass of red wine, mineral water and coffee 82.00

Mäntig Montag lundi monday	Zyschtig Dienstag mardi tuesday	Donschtig Donnerstag jeudi thursday
<p><b>Wybersalat</b> Salade aux lardons et fromage <i>Mixed green salad</i> ***</p> <p><b>Louchsuppe</b> Potage aux poireaux <i>Leek cream soup</i> ***</p> <p><b>Pouletbrüstli mit Pilze</b> <b>Spätzli Gmües</b> Poirine de poulet Sauce aux champignons « Spätzli », légumes <i>Chicken breast with Spätzli and vegetable</i> ***</p> <p><b>Chäs mit und ohni Löcher</b> Fromage de la région <i>Cheese</i> ***</p> <p><b>Zuger Kirschtorte</b> Tourte zougoise au kirsch <i>Cake with cherry liqueur</i></p>	<p><b>Mostbröckliteller</b>  Viande séchée de bœuf <i>Dried beef</i> ***</p> <p><b>Blattsalat</b> Laitue <i>Green salad</i> ***</p> <p><b>Rahmschnitzel mit Nüdeli</b> Escalopes à la crème avec Nouilles Escalope with cream sauce and noodles ***</p> <p><b>Chäs mit und ohni Löcher</b> Fromage de la région <i>Cheese of the region</i> ***</p> <p><b>Apfelsorbet</b> Sorbet à la pomme <i>Apple sorbet</i></p>	<p><b>E Schnifu Burehame</b> Jambon de campagne garni <i>Cold farmer ham</i> ***</p> <p><b>Garburensuppe</b> Potage au légumes <i>Vegetable cream soup</i> ***</p> <p><b>Berner Platte</b> <b>Salzhärdöpfle Surchabis u</b> <b>Dürrbohne</b> Plat bernois, Pommes natures, Choucroute, haricots Mixed meat plat with boiled potatoes and sauerkraut ***</p> <p><b>Chäs mit und ohni Löcher</b> Fromage de la région <i>Cheese</i> ***</p> <p><b>Zwetschgenlisi</b> Sorbet aux pruneaux <i>Plum sorbet</i></p>
Frytig Freitag vendredi friday	Samschtig Samstag samedi saturday	Sunntig Sonntag dimanche sunday
<p><b>Fritierti Champignons mit Knoblauchmayonnaise</b> Champignons frits mayonnaise à l'ail <i>Deep fried mushrooms</i> ***</p> <p><b>Gmüessuppe</b> Crème de légumes <i>Vegetable cream soup</i> ***</p> <p><b>Forällefilet vom Blausee</b>  <b>Salzhärdöpfeli</b> <b>Blattspinät</b> Filet de truite du Lac bleu, Pommes natures, épinards <i>filet of trout with boiled potatoes and spinach</i> ***</p> <p><b>Chäs mit und ohni Löcher</b> Fromage de la région <i>Cheese</i> ***</p> <p><b>Nussglace mit Appezäller</b> <b>Rahmliqueur</b> Glace noisettes, liqueur appenzellois <i>Hazelnut ice cream with liqueur</i></p>	<p><b>Siedfleischcarpaccio</b>  Carpaccio de bœuf bouilli <i>Carpaccio of boiled beef</i> ***</p> <p><b>Rüebliuppe</b> Potage carottes <i>Carrot soup</i> ***</p> <p><b>Ratsherretäller</b> (Schweinsfilet mit Pilzsauce) <b>Kroketkli Gmües</b> Filets mignons de porc aux champignons Croquettes, Légumes <i>Pork filet with mushroom sauce potatoes croquettes and vegetable</i> ***</p> <p><b>Chäs mit und ohni Löcher</b> Fromage de la région <i>Cheese</i> ***</p> <p><b>Brönnti Crème</b> Crème brûlée <i>Caramel cream</i></p>	<p><b>Milkenpastetli</b> Vol-au-vent au ris de veau <i>Vol au vent of sweet-bread</i> ***</p> <p><b>Spiezer Rieslingsuppe</b> Soupe au vin riesling de Spiez <i>Riesling cream soup</i> ***</p> <p><b>Gmischte Brate</b> <b>Brathärdöpfle, Gmües</b> Les rôtis du dimanche Pommes sautées, légumes <i>roast meat with sauted potatoes and vegetable</i> ***</p> <p><b>Chäs mit und ohni Löcher</b> Fromage de la région <i>Cheese</i> ***</p> <p><b>Meringue Glacé</b> Meringue glacée <i>Meringue with cream</i></p>

## VEGETARISCHES MENU      MENU VÉGÉTARIEN

FRITIERTI CHAMPIGNONS MIT KNOBLOUCHMAYONNAISE      Champignons frits, mayonnaise à l'ail

*DEEP FRIED MUSHROOMS*

\*\*\*\*

GRÜNE SALAT US DER SCHÜSSLE      Saladier de laitue

*MIXED GREEN SALAD*

\*\*\*\*

POCHIERTI EIER MIT BLATTSPINET      **BIO** uf ere Chäsröschtli

Oeufs pochés, épinards en branches sur un lit de « rösti » au fromage

*POACHED EGG WITH SPINACH AND CHEESE RÖSTI*

\*\*\*\*

CHÄS MIT UND OHNI LÖCHER      Fromage de la région

*CHEESE*

\*\*\*

DESSERT ZUM USELÄSE      Dessert au choix

*DESSERT TO CHOOSE*

CHF 62.00 trocken ; mit 1 Glas Weisswein und 1 Glas Rotwein, Mineral und Kaffee      CHF 82.00  
Sans boisson CHF 62.00 ; avec 1 verre de vin blanc et 1 verre de vin rouge, eau minérale et café CHF 82.00

*Menu complet 62.00 without beverage*

*With beverage, 1 glass of white wine, 1 glass of red wine, mineral water and coffee 82.00*

## FÜR ÜSI CHLINE      POUR VOS ENFANTS      FOR CHILDREN

*(Für unsere Kleinen)*

**GEFÜLLTI RÖSTITÄTSCHLI** 8.50

Pochettes de rösti farcies au fromage

*POTATOES CROQUETTES FILLED WITH CHEESE*

**HÖRNLI MIT PILZSOSSE** 8.50

Cornettes, sauce aux champignons

*NOODLES WITH MUSHROOM SAUCE*

<b>KAFFFEE FERTIG</b> Café FERTIG	Ds traditionelle mit Bätzi (Obstler) avec de l'alcool blanc de différents fruits <i>coffee with schnaps</i>	CHF 6.00	206
<b>KAFFEE LUTZ</b> Café LUTZ	Ds Helle us em Entlibuch une spécialité de l'Entlebuch <i>a speciality with schnaps</i>	CHF 6.00	207
<b>RUEDIHUSKAFFEE</b> Café RUEDIHUS	Mit Quitteschnaps und Nydlehübli avec de l'alcool de coings et crème fraîche <i>coffee with quince schnaps and whipped cream</i>	CHF 10.00	210
<b>ZUGERKAFFEE</b> Café ZOUGOIS	Mit kräftigem Kirsch und Nydlehübli avec du kirsch et crème fraîche <i>coffee with cherry schnaps and whipped cream</i>	CHF 10.00	3210
<b>WALLISERKAFFEE</b> Café VALAISAN	Mit Williams und Nydlehübli avec de la Williamine et crème fraîche <i>coffee with williams schnaps and whipped cream</i>	CHF 10.00	3213