

Einen Geschenkgutschein vom Landgasthof Ruedihus ?

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein mit dem gewünschten Frankenbetrag aus, oder für eine Übernachtung für 2 Personen mit Frühstück zum Preise ab CHF 240.—



oder ganz speziell im Hochzeitszimmer ab CHF 300.00
oder Liebeslaube und Himmelreich ab CHF 390.00
für 2 Personen inklusive Frühstück



Mir empfähle Euch

Die Welt wäre eigentlich voller Freuden
man könnte deren auflesen
bei jedem Schritt und Tritt,
aber man muss
„die eigeete Ouge ha“,
um sie zu sehen.
Jeremias Gotthelf

HEUTE NACHT HIER
SCHLAFEN?
warum eigentlich nicht
Bis zu 75 % Rabatt.

LAST MINUTE
Top Angebote

inklusive Zahnbürstchen + Frühstück.
Dieses Angebot kann nur am Abend selbst gebucht werden, wenn Zimmer frei sind. Reservation sind nicht möglich.
Informieren sie sich bei unseren Mitarbeitern.



Landgasthof
Ruedihus Phanderstäg

LANDGASTHOF RUEDIHUS 3718 KANDERSTEG
Tel 033 675 81 82 Fax 033 675 81 85
Mail : info@doldenhorn.ch

Tagestaller 1 Vegetarisch **22.00**ohne Salat /sans salade/without salad **19.00****SALAT US DER SCHÜSSLE**

Plat de salade / Salad

2 POCHIERTI EIER

uf Blattspinat, Ankesauce, Salzhärdöpfel

2 ŒUFS POCHÉS

sur épinards, sauce au beurre, pommes de terre

2 POACHED EGGS Spinach, butter sauce, potatoes**Tagestaller 2** **28.00**ohne Suppe /sans soupe/without soup **25.00****TAGESSUPPE**

Soupe du jour/ Day soup

POULETBRÜSCHTLI aus Schweizer Zucht

Pilzsosse, Spätzli, Gmües vom Pflanzblätz

POITRINE DE POULET

Sauce aux champignons, Spätzli, légumes du potager

CHICKEN BREAST

Mushroom sauce, Spätzli, vegetables

Tagestaller 3 **35.00**ohne Suppe / sans soupe/without soup **33.00****TAGESSUPPE**

Soupe du jour/ Day soup

KILTERSCHNITTE Ankehörnli mit Rapschäs, Salat

Entrecôte überbacken mit Kräuterbutter, Hörnli, Salat

ENTRECÔTE GRATINÉE,

Beurre aux fines herbes, cornettes, salade

SIRLOIN STEAK GRATINATED WITH HERB BUTTER

Pasta and salad

Tagestaller 4 **32.00**ohne Suppe /sans soupe/without soup **29.00****TAGESSUPPE**

Soupe du jour/ Day soup

BÄRNERTÄLLER

Allerlei Gröichts, Suppefleisch (Rind), Wurst, Surchabis, Salzhärdöpfel

PLAT BERNOIS

Délices fumés : côtelette fumée, lard, saucisse, pot-au-feu, choucroute, pommes de terre à l'eau

PLATE BERNESE

Dried meet, sausage, sauerkraut, potatoes

Tagestaller 5 **22.00**ohne Salat /sans salade/without salad **19.00****SALAT US DER SCHÜSSLE**

Plat de salade / Salad

CHUTTLE MIT TOMATESOSSE

Gschwelti

TRIPES SAUCE TOMATE

Pommes de terre en robe du champ

TRIPES Tomato sauce, potatoes in their skin**Tagestaller 6** **29.00**ohne Suppe / sans soupe/without soup **26.00****TAGESSUPPE**

Soupe du jour/ Day soup

RAHMSCHNITZEL (Schwynigs) wie früecher, Nüdeli, Salat us der Schüssle**ESCALOPE À LA CRÈME** (porc), Nouilles, salade**PORC ESCALOPE** Cream sauce, pasta, salad**Tagestaller 7** **30.00**ohne Suppe / sans soupe/without soup **27.00****TAGESSUPPE**

Soupe du jour/ Day soup

Schweinskotlett mit "Ricola"-Kräutersauce

Spätzli, Gmües vom Pflanzblätz

COTELETTE DE PORC SAUCE AUX HERBES RICOLA

Spätzli, légumes

PORC CHOP WITH HERBE-SAUCE RICOLA

pasta, vegetables

BURETÄLLER **22.00**ohne Salat **19.00**


Burebratwurst, Zibelesosse, Rösti, Salat

ASSIETTE PAYSANNE

Saucisse à rôtir, sauce aux oignons, Rösti, salade

FARMERS PLATE



Sausage, onion sauce, Rösti, salad

FISCHTÄLLER **38.00**E ganzi Forälle brate oder blau vom Blausee,  Salzhärdöpfel und Blattspinat**PLAT DE POISSON**

Truites fraîches du lac bleu rôti ou bleu, garnie de pommes de terre à l'eau et épinards

FISHERMANS PLATE

Fresh trout from blue lake roasted or blue with potatoes and spinach

 steht für Speisen und Gerichte, für die wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität verwenden.*Im ganzen Haus gilt als oberstes Gebot (mit ganz wenigen Ausnahmen) Schweizer Produkte zu verwenden, möglichst direkt vom Produzenten. Sie suchen vergeblich Campari, Cognac, Orangensaft, Salzwasserfische, und Cola.* Wir verwenden mit Ausnahme der Kilterschnitte ausschliesslich Schweizer Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm). Die auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung wird nicht nur garantiert. Bei der Kilterschnitte müssen wir unser Prinzip leider verlassen, da nicht genügend gutgelagertes Schweizer Fleisch zur Verfügung steht, deshalb servieren wir ihnen erstklassige argentinische Stücke.**CORDON-BLEU** **35.00**

Riesen Schweins Cordon Bleu mit allem was rein kommt und mit Kräuterbutter veredelt. Bratkartoffeln und Gemüse