

SCHPIS CHARTE



*Landgasthof
Ruedihus Phanderstäg*

UNSERE APERITIF – EMPFEHLUNG

MAULER TRADITION

CÜPLI

10.00

aus Môtiers den Sonnenhängen des Neuenburger Juras
Ein Schaumwein, bestechend durch seine goldgelbe Farbe
und die ansprechende Frische. In der Nase Noten aus Nüssen und Pfirsichen.

MENU

MENU KOMPLETT

64.00

LE MENU COMPLET

Menu complet

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 cibouettes 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 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

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 (Halbgefrorenes mit Williams) 10.50

PARFAIT GLACE à la Williamine
FROZEN PARFAIT WITH WILLIAMS SCHNAPS
oder / ou /or


ÖPFELCHÜCHLI MIT VANILLESAUCE  9.50

BEIGNETS DE POMMES, sauce vanille
APPLE FRITTERS WITH VANILLA SAUCE

SPEZIELLES NOS SPÉCIALITÉS SPECIALS

CHALBSLÄBERLI 39.00

Geschnätzleti Chalbsläbere im Anke brate mit Ziebeli (Geschnetzelte Kalbsleber) Röschi u Gmües
FOIE DE VEAU Emincé de foie de veau au beurre et aux oignons « rösti », légumes
VEAL LIVER WITH RÖSTI AND VEGETABLE




E GANZI FORÄLLE  39.00

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 TROUTE, FRIED WITH BOILED POTATOES



TAGESMENU MENU DU JOUR

64.00

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

VEGETARISCHES MENU MENU VÉGÉTARIEN

64.00

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 u uf ere Chäs röschi



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

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

KAFFEE FERTIG

Café FERTIG

Ds traditionelle mit Bätzi (Obstler)

avec de l'alcool blanc de différents fruits
coffee with schnaps

6.00

KAFFEE LUTZ

Café LUTZ

Ds Helle us em Entlibuch

une spécialité de l'Entlibuch
a speciality with schnaps

6.00

RUEDIHUSKAFFEE

Café RUEDIHUS

Mit Quitteschnaps und Nydlehübli

avec de l'alcool de coings et crème fraîche
coffee with quince schnaps and whipped cream

10.00

ZUGERKAFFEE

Café ZUGOIS

Mit kräftigem Kirsch und Nydlehübli

avec du kirsch et crème fraîche
coffee with cherry schnaps and whipped cream

10.00

WALLISERKAFFEE

Café VALAISAN

Mit Williams und Nydlehübli

avec de la Williamine et crème fraîche
coffee with williams schnaps and whipped cream

10.00

ZUM DESSERT

	Kleine Portion	Portion
BRÖNNTI CREME <i>Crème caramel / CAMEL CREAM</i>	6.00	8.50
ÖPFELCHÜCHLI mit Vanillesosse  <i>Beignets de pommes, sauce vanille / APPLE FRITTERS, VANILLA SAUCE</i>	7.50	9.50
Coupe Ruedi Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren <i>Glace vanille et fruits chauds / VANILLA ICE CREAM WITH HOT BERRIES</i>	8.50	10.50
Zwetschgenlisi Zwetschgensorbet mit eingelegten Grappazwetschgen und Zwetschgenschnaps <i>Sorbet aux pruneaux avec de la grappa de pruneaux et du schnaps de pruneaux</i> PRUNE SORBET WITH PRUNE GRAPPA AND PRUNE SCHNAPS	8.50	10.50
Ähti Ämmitaler MERINGUE mit Greyerzer Nydle <i>Meringue avec crème de Gruyère / MERINGUE WITH GREYERZER CREAM</i>	8.50	10.50
COUPE APRICOTINE Vanille Glace und Aprikosensorbet mit eingelegten Aprikosen und Apricotine <i>Glace à la vanille, sorbet d'abricot, abricots marinés et Apricotine</i> VANILLA ICE CREAM, APRICOT SORBET, MARINATED APRICOTS AND APRICOTINE	8.50	10.50
ÖPFUSORBET mit Gravesteiner <i>Sorbet pomme avec gravensteiner/ APPLESORBET WITH GRAVENSTEINER</i>	8.50	10.50
LINAS VISITEBREI Halbgefrorenes mit Williams <i>Parfait glacé à la Williamine / LINA'S FROZEN PARFAIT WITH PEAR SCHNAPS</i>		10.50
COUPE ROMANTIC Haselnussglacé mit Appenzellerrahmliqueur <i>Glace vanille et noisette avec liqueur d'Appenzelle</i> VANILLA AND HAZELNUT ICE CREAM WITH APPENZELLER LIQUEUR	8.50	10.50
ZUGER KIRSCHTURTE Eine Kirschtorte die es in sich hat <i>Tourte au Kirsch / CHERRY CAKE</i>		7.00
AARGAUER RÜEBLITURTE Eine echte Schweizer Spezialität aus Haselnüssen und Karotten <i>Gâteau aux carottes / CARROT CAKE</i>		6.50
Sorbet und Glacé pro Kugel <i>Sorbet et glaces : Prune, Pomme, Abricot, Noisette, Vanille, Chocolat et Fraise</i> Zwetschgensorbet, Apfelsorbet, Aprikosensorbet, Haselnussglacé, Vanilleglacé, Schoggiglacé, Erdbeerglacé SORBET AND ICE-CREAM: PLUM, APPLE, APRICOT, HAZELNUT, VANILLA, CHOCOLATE AND STRAWBERRIES		3.00