

GESCHICHTE

Das RUEDIHUS

wurde 1753 durch Peter Germann erbaut. Es gilt als Spitzenleistung der Zimmermannskunst im 18. Jahrhundert.

Ganz ausserordentlich ist auch die Ausstattung der Innenräume die zum grossen Teil noch vorhanden ist. Die Türen sind gekleistert oder bemalen, alle Türstürze haben ein barockes Profil, ferner stehen da bemalte Buffets und Truhen. Doch was den Atmosphäre Innenräumen die unvergleichliche verleiht, sind die Reihenfenster mit den Butzenscheiben.

(aus dem Frutigbuch)

Es diente als Wohnung für den Landsvenner Peter Germann und als Maultier-Wechselstation für Reisende über die Gemmi, sowie später als Gaststätte. Der Name des Hauses muss wohl von jenem Rudolf Reichen stammen (ca. 1850) der den ganzen Besitz erwerben konnte und somit im Volksmund „ds rich Ruedi“ genannt wurde. Im Jahre 1908 brach im hinteren Teil des Gebäudes Feuer aus. In der Tageszeitung „der Bund“ steht (auszugsweise): Ein seltenes Schauspiel in der hinteren Kandersteger Ebene. Kerzengerade steht eine Riesenrauchsäule im Tal. Die Sonst so gemächlichen Äpler rennen das Tal hinein ein Schlitten fährt im Galopp vorbei. Es ist keine Frage, es handelt sich um eine Feuersbrunst. Richtig, da hört man schon das Ruedihus brennt. In der Tat das Ruedihus, neben dem alten Teil des Hotels Viktoria und einem zweiten, 1556 erbauten Bauernhaus, das älteste, daneben aber bei weitem das originellste Haus des ganzen Kandertals, ist zum Teil ein Raub der Flammen geworden. Das Ruedihus war eine bauliche Sehenswürdigkeit des Tales. Seine reich verzierte Fassade mit den Reihen von Rundschreibenfenstern viel jedem Beobachter sofort auf. Peter Germann, einem alten Volksglauben nachlebend, liess in einer einzigen bestimmten Novembernacht alles Holz zu seinem künftigen Heim schlagen. Nur dann würde der Segen auf demselben ruhen und die Stürme darüber hinwegbrausen. Unter solchem Glauben entstand 1753 das Ruedihus. Auch seine Einrichtung ging in manchem Stücke, nach des Landes guter, alter Sitte. Tür und Fenster liess man sich schenken. Die Fenstergaben waren ohnehin noch allenthalben im Bernerlande im Schwung. Auch die Giebelseite musste offenbaren, dass ein Mann hier sitze, der etwas sei und etwas wolle. Und so genügten denn auch die hölzernen Zierarten nicht. leuchtende Farben mussten hinein.

Die gekröpften Leisten, die Stäbe, das Gesimmse alles wurde bemalt, Darum war auch der Schreck unter der Bevölkerung gross, als es hiess, das Ruedihus steht in Flammen. Ein Glück, dass der Schnee dem Dach einen Rückhalt gab. So haben wenigstens die Fassade Grösstenteils und die Fensterreihe, sowie die originellen Türen keinen Schaden genommen. Materiell ist das Haus aber so gut wie eine Ruine. In der Scheune vom Ruedihaus, das seit Jahren an fremde Sommergäste vermietet wurde, ist neuerdings eine Schule für Italiener Kinder eingebaut worden. Das Haus selbst dient als Wohnung für den katholischen Geistlichen und für Beamte der Lötschbergunternehmung. Der Schaden ist durch die Versicherung teilweise gedeckt. Der BUND 12.1.1908

Dass der vordere Teil erhalten blieb schrieben die Einwohner des Dorfes der vermuteten Tatsache zu, dass beim Hausbau unter die Schwelle der Eingangstüre das Kraut Allermannsharnisch gelegt worden sei. Die Pflanze, welche unter dem Panzer getragen wurde, um sich vor tödlicher Verletzung zu schützen.



swiss
historic
hotels

Der brandgeschädigte Teil wurde wieder aufgebaut und im November 1908 wurde eine Schule für Kinder, der am Bahnbau beteiligten Italiener eröffnet. Nach der Bauzeit wurde das Ruedihus auch als Pension betrieben. Am 21. Dezember 1990 konnten wir das Haus erwerben. Mit einer umsichtigen, sanften Renovation haben wir das Haus wiederum in einen Zustand gebracht, der es uns ermöglicht, einen zweckmässigen Landgasthof zu führen, unter Berücksichtigung seiner wertvollen, historischen Bedeutung. Im Februar 1991 haben wir den Betrieb wieder eröffnet.

Kontinuierlich haben wir das Haus restauriert, was mit der besonderen Auszeichnung, historisches Hotel Restaurant des Jahres 2000, gewürdigt wurde. Tausende von Gästen sind hier ein und ausgegangen, besonders gefreut hat uns, dass wir in den vergangenen Jahren den GESAMT-BUNDESRAT dreimal bei uns begrüssen durften. Herr KOFI ANAN, Generalsekretär der UNO und seine Frau, PRINZ CHARLES von Wales, und das BELGISCHE KÖNIGSPAAR waren ebenfalls unsere Gäste.

Wichtig jedoch sind SIE und wir freuen uns, wenn es Ihnen bei uns gefällt.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch
Familie René und Anne Maeder und ihre Crew



Doris Wiench, Direktionsassistentin
Melanie Wyssen, Küchenchef

DAS KONZEPT

Unser oberstes Prinzip ist: Nur ausgesuchte Produkte aus der Schweiz verwenden. Zurück zu einer Küche ohne Firlefanz, natürlich passend zum Haus. Sie suchen deshalb vergebens nach ausländischen Produkten, mit ganz wenigen Ausnahmen.

UNSER ANGEBOT

CHÄS- UND WYSTUBE mit 40 Sitzplätzen. JUNGENSTUBE mit 25 Sitzplätzen, geeignet auch für Sitzungen und Familienfeste.
2 Biedermeierstuben im 1. Stock
EGGER- und STETTLERSTUBE,
Die vornehmen Bernerstuben für den besonderen Anlass.
7 DOPPELZIMMER, wovon 3 mit Himmelbetten
1 EINZELZIMMER, 1 HOCHZEITSSTUBE,
1 LIEBESLAUBE, 2 HIMMELREICH

GESCHENKGUTSCHEINE

Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenkgutschein aus, zum Beispiel eine Übernachtung mit Frühstück für 2 Personen
im Doppelzimmer **CHF 240.00**
in der Hochzeitsstube **CHF 300.00**
in unsere Liebeslaube **CHF 390.00**
und den zwei neuen Juniorsuiten HIMMELREICH für CHF 390.00 für zwei Personen.



oder einen GOURMETAUFENTHALT

2 Übernachtungen im RUEDIHUS
1 Rustikales Nachtessen in der Biedermeierstube
1 Menu Gastronomique (7 gängiges Feinschmeckermenu) im WALDHOTEL DOLDENHORN
1 Retourbillet für die Luftseilbahn Kandersteg-SUNNBÜHL
ab CHF 420.- pro Person



Landgasthof
Ruedihus Chanderstäg



*Die feinste Reisekunst besteht darin,
zu einigen besonders schönen Plätzen
immer wieder einmal zurückzukehren,
bis sich in uns eine Art Heimatgefühl entwickelt,
das sie doppelt kostbar macht.*

Graff

Schpizzettel



LANDGASTHOF RUEDIHUS
3718 KANDERSTEG

Tel 033 675 81 82 Fax 033 675 81 85
Mail : info@doldenhorn.ch www.doldenhorn-ruedihus.ch


SUPPE Potages Soups

GÄRSCHTESUPPE	9.50
Gerstensuppe, Crème d'orges des Grisons, <i>Barley – soup</i>	
TAGESSUPPE	9.50
Soupe du jour, <i>soup of the day</i>	
TAGESSUPPE MIT KANDERSTEGE RAUCHWURST	16.00
Soupe du jour avec saucisse de Kandersteg, <i>soup of the day with sausage</i>	

PLÄTTLI Hors d'oeuvre Starters

MOSTBRÖCKLI 	19.50
Chline Täller Entrée small portion	14.50
Viande séchée de boeuf, <i>Dried Beef</i>	
TROCHEWURSCHT MIT HOBELCHÄS 	17.50
Saucisse séchée avec fromage raboté, <i>Dry sausage and mountain cheese</i>	
E SCHNIFU BUREHAMME	15.50
Kalter Bauernschinken, Jambon de campagne froid	
<i>Cold farmer ham</i>	
CHÄSSCHNITTE mit Ei und Schinken	19.50
kleine Portion Petite portion <i>small portion</i>	15.50
Croûte au fromage garnie d'un oeuf au plat et jambon	
<i>Melted cheese on wine soaked toast with a fried egg and ham "Swiss speciality"</i>	
BELEITS CHÄSBROT	9.50
Belegtes Käsebrot Sandwich au fromage, <i>cheese sandwich</i>	
FRITTIERTE WAADTLÄNDER TOMME MIT PREISSELBEERENI	17.00
kleine Portion Petite portion <i>small portion</i>	14.50
Tomme frite garnie d'airelles, <i>Bread crumbed deep fried soft cheese</i>	
HOBELCHÄS	15.00
Einheimischer Hobelkäse, Fromage de montagne raboté,	
<i>A portion of shaved mountain cheese</i>	
CHÄSPLÄTTLI	19.00
Plat de fromages divers, <i>a mixed cheese plat</i>	
HÄRDÖPFELTERRINE mit Chümischum	18.50
Kartoffelterrine mit Kümmelschaum (nicht vegetarisch)	
Terrine de pommes de terre avec sauce au cumin (pas végétarien)	
<i>Potatoes terrine with caraway (not vegetarian)</i>	

SALAT Salades Salad

GRÜNER SALAT im Schüsseli	9.50
Salade verte, <i>Green salad</i>	
RANDESALAT mit Boumnüss u Zwibele 	9.50
Salade de betteraves rouges, <i>Beetroot salad</i>	

ÖPIS URCHIGS Plat principales Main Plates

BAUERNRÖSCHTI Röstli mit Hobelchäs 	18.50
kleine Portion Petite portion <i>small portion</i>	16.50
Röstli (ohne Speck) mit Hobelkäse (vegetarisch)	
Röstli (sans lard) avec fromage de montagne (végétarien)	
<i>FARMERS RÖSTI with local shaved mountain cheese</i>	
CHÄSRÖSCHTI Speckröstli mit Raclette überbacken	18.50
kleine Portion Petite portion <i>small portion</i>	16.50
Röstli au lard gratiné avec Raclette	
<i>CHEESE RÖSTI, Raclette cheese melted on a bacon Röstli</i>	
JÄGERRÖSCHTI Speckröstli are feine Sosse mit vielne Waldpilze	20.50
kleine Portion Petite portion <i>small portion</i>	18.50
Röstli chasseur, röstli au lard avec une bonne sauce aux champignons	
<i>HUNTERS RÖSTI, bacon röstli with a fine sauce with lots of forest mushrooms</i>	
ANKERÖSCHTI Speckröstli mit amnä bitz kalte Burehamme	24.50
kleine Portion Petite portion <i>small portion</i>	21.00
Speckröstli mit kaltem Bauernschinken	
Röstli au lard avec jambon de campagne froid	
<i>Bacon röstli with cold farmer ham</i>	

FÜR DI CHLINE Kinderteller, pour vos enfants, Children's Plate

GFÜLLTI RÖSCHTITÄSCHLI	8.50
Pochette de röstli farcie au fromage	
<i>Röstli-pocket filled with cheese</i>	
HÖRNLI MIT PILZSOSSE	8.50
Cornettes avec sauce aux champignons	
<i>Pasta with mushroom sauce</i>	

RACLETTE

RACLETTE SO VIEL DR MÖGET	28.50
Raclette à discrétion	
<i>Raclette (melted cheese) served with potatoes</i>	
RACLETTE PORTION	9.50

FONDUES

FRIBURGER ORIGINAL CHÄSFONDUE	25.50
DR RAHMIG VACHERIN GIT IHM E BSUNDERE GOUT	
Fondue Fribourgeoise	
<i>"The creamy "Vacherin" cheese gives this fondue a special taste</i>	
WALLISER TOMATEFONDUE	27.50
FRÜSCHI TOMATEWÜRFELI UND TOMATEMARK MIT GSCHWELTI	
Käsefondue mit Tomaten und Pellkartoffeln	
Fondue aux tomates	
<i>Cheese Fondue with tomato and potatoes boiled in their skin</i>	
SPÄCKFONDUE	27.50
SPÄCKWÜRFELI UND ZIEBELE, DIE WÜRZIGI FONDUEÜBERRASCHIG	
Käsefondue mit Speck und Zwiebeln	
Fondue avec lard et oignons	
<i>Cheese Fondue with bacon and onions</i>	
MORCHELFONDUE MIT FEINE SPITZMORCHLE	35.50
Käsefondue mit Morcheln	
Fondue aux morilles	
<i>Morel Fondue, the king of the mushrooms</i>	
STEINPILZFONDUE MIT STEIPILZE	30.50
Käsefondue mit Steinpilzen	
Fondue aux bolets	
<i>Cheese Fondue with yellow boletus mushroom</i>	



FONDUE ODER RACLETTE MENU	
MOSTBRÖCKLITÄLLER	
VIANDE SÉCHÉE Cured (air dried) beef <i>Marinated in cider</i>	

FRIBURGER FONDUE oder Raclette à discrétion	
FONDUE FRIBOURGEOIS OU RACLETTE Fondue or Raclette	

EN CHLINE KIRSCH PETIT KIRSCH <i>a small cherry schnaps</i>	

ÖPFUSORBET SORBET POMME <i>apple sorbet</i>	
44.00	
ZVIERI PLÄTTLI	22.50
Walliser Trockenfleisch, Coppa und Rohessspeck aus der Fleischtrocknerei Eggs in	
Reickingen, Kandersteger Hobelkäse aus dem Ueschinental von Hans Röstli und	
Kandersteger Dauerwurst	
Viande séchée de Valais, Lard Cru, Coppa et fromage raboté	
Dry meat from the Valais, Coppa and raw meat and mountain cheese	
ZWÜSCHEDÜRE	13.50
LYONER, äb no der guet am Stück von Valais Prime Food mit Brot und Sänf	
Saucisse de Lyon froid avec moutarde et pain	
<i>Cold sausage bred and Mustard</i>	

ZUM DESSERT

BRÖNNTI CREME Crème caramel, Carmel cream	Kleine Portion 6.00	Portion 8.50
ÖPFELCHÜCHLI mit Vanillesosse 	7.50	9.50
Beignets aux pommes avec sauce à la vanille, <i>Apple fritters, with vanilla sauce</i>		
COUPE RUEDI	8.50	10.50
Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren		
Glace vanille et fruits chauds, <i>Vanilla ice cream with hot berries</i>		
ZWETSCHGENLISI	8.50	10.50
Zwetschgensorbet mit eingelegten		
Grappazwetschgen und Zwetschgenschmups		
Sorbet aux pruneaux avec de la grappa de pruneaux		
et du schnaps de pruneaux		
<i>Prune sorbet with prune Grappa and prune schnaps</i>		
Ächti Ämmitaler MERINGUE mit Greyerzer	8.50	10.50
Meringue avec crème de Gruyère		
Nydle		
<i>Meringue with Greyerzer cream</i>		
COUPE APRICOTINE	8.50	10.50
Vanille Glace und Aprikosensorbet mit eingelegten Aprikosen und Apricotine		
Glace à la vanille, sorbet d'abricot, abricots marinés et Apricotine		
<i>Vanilla ice cream, apricot sorbet, marinated apricots and Apricotine</i>		
ÖPFUSORBET mit Gravensteiner	8.50	10.50
Sorbet pomme avec Gravensteiner, <i>Applesorbet with Gravensteiner</i>		
LINAS VISITEBREI		10.50
Halbgefrorenes mit Williams		
Parfait glacé à la Williamine		
<i>Lina's visitor frozen parfait with pear schnaps</i>		
COUPE ROMANTIC	8.50	10.50
Vanille und Haselnussglacé mit Appenzellerrahmliqueur		
Glace vanille et noisette et liqueur d'Appenzell		
<i>Vanilla and hazelnut ice cream with Appenzeller liqueur</i>		
ZUGER KIRSCHTURTE		7.00
Eine Kirschtorte die es in sich hat		
Tourte au Kirsch / <i>Cherry cake</i>		
AARGAUER RÜEBLITURTE		6.50
Eine echte Schweizer Spezialität aus Haselnüssen und Karotten		
Gâteau aux carottes / <i>Carrot cake</i>		
Sorbet und Glacé pro Kugel		3.00
Zwetschgensorbet, Apfelsorbet, Aprikosensorbet, Haselnussglacé,		
Vanilleglacé, Schoggiglacé und Erdbeerglacé		
Sorbet et glaces: <i>Prune, Pomme, Abricot, Noisette, Vanille, Chocolat et Fraise</i>		
Sorbet and Ice-cream : <i>Plum, Apple, Apricot, Hazelnut, Vanilla, Chocolate and Strawberries</i>		
	mit Rahm	0.50

KAFFEE Café Coffee

KAFFEE FERTIG	6.00
Das "Traditionelle" mit Obstler	
<i>Kaffee Fertig, the traditional Swiss coffee with schnaps, sugar</i>	
KAFFEE LUTZ	6.00
Der "Dünne" aus dem Entlebuch + Obstler oder Zwetschge	
<i>Kaffee Lutz, speciality of county Entlebuch, without cream</i>	
RUEDIHUSKAFFEE	10.00
Mit Quittenschnaps und Rahm avec eau de vie de coing	
<i>with Quinceschnaps and whipped cream</i>	
ZUGERKAFFEE (avec eau de vie de Kirsch)	10.00
Mit kräftigem Kirsch und Rahm	
<i>Zuger Kaffee, from the canton Zug, with a strong cherry schnaps</i>	
WALLISER KAFFEE CAFÉ WILLIAMINE	10.00
Mit Williams und Rahm	
<i>Walliser Kaffee, with pear schnaps and cream</i>	

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

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