

# 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



22.00

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

19.50

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 und Ziebele (Rote Beete Salat)

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

BEETROOT SALAD

## HOUP TGÄNG PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

**SUURE MOCKE** 38.00

*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** 42.00

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**  42.00

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**

**DESSERT ZUM USELÄSE**

*Dessert au choix*

DESSERT TO CHOOSE

## SPEZIELLES NOS SPÉCIALITÉS SPECIALS

**E GANZI FORÄLLE** 

vom Blausee brate/blau mit Salzhändöpfel u Brune Anke und Spinat

Ganze Blauseeforelle gebraten/blau Salzkartoffeln und braune Butter und Spinat

**TRUITE DU LAC BLEU** meunière ou bleu garnie de pommes de terre à l'eau, beurre brun, epinards



BLUE LAKE TROUT, FRIED OR POACHED WITH BOILED POTATOES AND SPINACH



42.00

# TAGESMENU MENU DU JOUR

64.00

Mäntig Montag lundi Monday	Zyschtig Dienstag mardi tuesday	Mittwoch Mittwoch mercredi Wednesday	Donnerstag Donnschti jeudi, Thursday
<p><b>E Schnifu Burehame</b> Jambon de campagne garni <i>Cold farmer ham</i> ***</p> <p><b>Louchsuppe</b> Potage aux poireaux <i>Leek cream soup</i> ***</p> <p><b>Pouletbrüstli mit Pilze 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>Wybersalat</b> Salade aux lardons et fromage <i>Mixed green salad</i> ***</p> <p><b>Garburensuppe</b> Potage au legumes <i>Vegetable cream soup</i> ***</p> <p><b>Berner Platte</b> Salzhärdöpfle Surchabis u Dürrbohne Plat bernois, Pommes nature, 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>	<p><b>Randensalat</b>  Salade aux betterave rouge <i>Beetroot salad</i> ***</p> <p><b>Gärschtesuppe</b> Potage au l'orge <i>Barley soup</i> ***</p> <p><b>Buuretäller</b> Buurebratwurst, Röschti, Zibeläsauce Assiette Paysanne Saucisse à rôti, sauce aux oignons, Rösti Farmers Plate Sausage, onion sauce, Rösti ***</p> <p><b>Chäs mit und ohni Löcher</b> Fromage de la région <i>Cheese</i> ***</p> <p><b>Coupe Ruedi</b> Coupe Ruedi <i>Coupe Ruedi</i></p>
Frytig Freitag vendredi Friday	Samschtig Samstag samedi saturday	Sunntig Sonntag dimanche sunday	
<p><b>Fritierti Champignons mit Knoblouchmayonnaise</b> Champignons frits, mayonnaise à l'ail <i>Deep fried mushrooms, garlic mayonnaise</i> ***</p> <p><b>Gmüessuppe</b> Crème de légumes <i>Vegetable cream soup</i> ***</p> <p><b>Forällefilet vom Blausee, gebraten</b> Salzhärdöpfeli Blattspinät Filet de truite du Lac bleu, Pommes nature, épinards <i>Broiled 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>Nussglace mit Appezäller Rahmliqueur Glace noisette, liqueur apenzellois <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>Züri-Gschnätzletes</b> (vom Schwynsfilet) Kroketkli Gmües Émincé de filet de porc zurichoise Croquettes, Légumes <i>Pork filet sliced zurich-style 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 caramel <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> Brathärdöpfle, Gmües 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    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 röschtli

*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**

9.50

*Pochettes de rösti farcies au fromage*

POTATOES CROQUETTES FILLED WITH CHEESE

**HÖRNLI MIT PILZSOSSE**

9.50

*Cornettes, sauce aux champignons*

NOODLES WITH MUSHROOM SAUCE

**KAFFFEE FERTIG**

Café FERTIG

Ds traditionelle mit Bätzi (Obstler)

avec de l'alcool blanc de différents fruits

*coffee with schnaps*

7.00

**KAFFEE LUTZ**

Café LUTZ

Ds Helle us em Entlibuch

une spécialité de l'Entlebuch

*a speciality with schnaps*

7.00

**RUEDIHUSKAFFEE**

Café RUEDIHUS

Mit Quitteschnaps und Nydlehübli

avec de l'alcool de coings et crème fraîche

*coffee with quince schnaps and whipped cream*

12.00

**ZUGERKAFFEE**

Café ZOUGOIS

Mit kräftigem Kirsch und Nydlehübli

avec du kirsch et crème fraîche

*coffee with cherry schnaps and whipped cream*

12.00

**WALLISERKAFFEE**

Café VALAISAN

Mit Williams und Nydlehübli

avec de la Williamine et crème fraîche

*coffee with williams schnaps and whipped cream*

12.00

## ZUM DESSERT

	Kleine Portion	Portion
<b>BRÖNNTI CREME</b> <i>Crème caramel</i> / CARAMEL CREAM	7.50	9.50
<b>ÖPFELCHÜCHLI</b> mit Vanillesosse <i>Beignets de pommes, sauce vanille</i> / APPLE FRITTERS, VANILLA SAUCE	12.00	14.00
<b>Coupe Ruedi</b> Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren <i>Glace vanille et fruits chauds</i> / VANILLA ICE CREAM WITH HOT BERRIES	9.50	12.00
<b>Zwetschgenlisi</b> Zwetschgensorbet mit eingelegten Grappazwetschgen und Zwetschgenschnap <i>Sorbet aux pruneaux avec de la grappa de pruneaux et du schnaps de pruneaux</i> PRUNE SORBET WITH PRUNE GRAPPA AND PRUNE SCHNAPS	9.50	12.00
<b>MERINGUE mit Greyerzer Nydle</b> <i>Meringue avec crème de Gruyère</i> / MERINGUE WITH GREYERZER CREAM	10.50	13.00
<b>VACHERIN GLACE "das Ruedihus Special"</b> SIE DÜRFEN GERNE EINEN 2. LÖFFEL BESTELLEN TYPICAL SWISS DESSERT		16.00
<b>COUPE APRICOTINE</b> 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	9.50	12.00
<b>ÖPFUSORBET</b> mit Gravesteiner <i>Sorbet pomme avec gravensteiner</i> / APPLESORBET WITH GRAVENSTEINER	9.50	12.00
<b>COUPE ROMANTIC</b> Haselnussglacé mit Appenzellerrahmliqueur <i>Glace vanille et noisette avec liqueur d'Appenzelle</i> VANILLA AND HAZELNUT ICE CREAM WITH APPENZELLER LIQUEUR	9.50	12.00
<b>ZUGER KIRSCHTURTE</b> Eine Kirschtorte die es in sich hat <i>Tourte au Kirsch</i> / CHERRY CAKE		8.00
<b>AARGAUER RÜEBLITURTE</b> Eine echte Schweizer Spezialität aus Haselnüssen und Karotten <i>Gâteau aux carottes</i> / CARROT CAKE		7.00
<b>Sorbet und Glacé pro Kugel</b> <i>Sorbet et glaces : Prune, Pomme, Abricot, Noisette, Vanille, Chocolat et Fraise</i> Zwetschgensorbet, Apfelsorbet, Aprikosensorbet, Haselnussglacé, Vanilleglacé, Schoggi-glacé, Erdbeerglacé SORBET AND ICE-CREAM: PLUM, APPLE, APRICOT, HAZELNUT, VANILLA, CHOCOLATE AND STRAWBERRIES		3.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne