



Landgasthof Ruedihus Phanderstäg

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!**

Goût Mieux (GM) steht
für Gerichte Speisen, für die wir
ausschliesslich natur- und tiergerechte
Zutaten in Bio-Qualität verwenden.

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

Unsere Aperitiv - Empfehlung

MAULER TRADITION

aus Môtiers den Sonnenhängen des Neuenburger Juras

Geschmacksnote

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

CÜPLI 10.--



MENU

MENU KOMPLETT 59.-- trocken

mit 1 Glas Weiswein und 1 Glas Rotwein, Mineral und Kaffee 79.--

LE MENU COMPLET au choix : sans boisson CHF 59.00

avec un verre de vin blanc et 1 de vin rouge, eau minérale et café CHF 79.00

Menu complet 59. -- without beverage

With beverage, 1glas of white wine, 1glas of red wine, mineral water and coffee 79.--

VORSCHPIESE NOS ENTRÉES STARTERS

GRÖICHTS BLAUSEEFORÄLLEFILET (GM) 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

PATATOE 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 (GM) 9.50

Es Schüsseli mit Boumnüss (Rote Beete)

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

BEETROOT SALAD

HOUPTGÄNG PLATS PRINCIPAUX MAIN CORSES

SURE MOCKE (GM) 36.-

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

BOEUF 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 38.--

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 36.--

Chalbfleischstreife anere feine Nydlesosse mit Champignons Rösti u Gmües

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
 Plat de fromages de la région à choix
CHEESE

DESSERTS DESSERTS DESSERT

MERINGUE 10.50 (Die leichte Bruni mit Nydle)

Meringue originale de l'Emmental
MERINGUE WITH WHIPPED CREAM
 oder / ou /or

SORBET POMMES 10.50 (Öpfelsorbet 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 (GM) 9.50 (*Bacheni Apfelküchli*)

Beignets de pommes, sauce vanille
APPLE FRITTERS WITH VANILLA SAUCE

SPEZIELLES NOS SPÉCIALITÉS

CHALBSLÄBERLI 35.-

Geschnätzleti Chalbsläbere im Anke brate mit Ziebeli (*Geschnetzelte 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 (GM) 38.-

vom Blausee blau oder brate mit Salzhärdöpfel u Brune Anke

Ganze Blauseeforelle blau oder gebraten Salzkartoffeln und braune Butter

UNE TRUITE DU LAC BLEU (GM)

bleue ou meunière, selon votre choix garnie de pommes de terre à l'eau, beurre noir

BLUE LAKE TROUT, POACHED OR FRIED WITH BOILED POTATOES

TAGESMENU MENU DU JOUR

FR 59.-- trocken mit 1 Glas Weiswein und 1 Glas Rotwein, Mineral und Kaffee 79.--

sans boisson CHF 59.00 avec un verre de vin blanc et 1 de vin rouge, eau minérale et café CHF 79.00

Menu complet 59. -- without beverage With beverage, 1glas of white wine, 1glas of red wine, mineral water and coffee 79.--

Mäntig Montag lundi monday	Zyschtig Dienstag mardi tuesday	Donschtig Donnerstag jeudi thursday
Wybersalat Salade aux lardons et fromage <i>Mixed green salad</i> ***	Mostbröckliteller (GM) Viande séchée de bœuf <i>dried beef</i> ***	E Schnifu Burehame Jambon de campagne garni <i>cold farmer ham</i> ***
Louchsuppe Potage aux poireaux <i>leek cream soup</i> ***	Blattsalat Laitue <i>green salad</i> ***	Garburensuppe Potage garbure <i>vegetable cream soup</i> ***
Pouletbrüstli mit Pilze Spätzli Gmües Poitrine de poulet Sauce aux champignons « Spätzli », légumes <i>chicken breast with Spätzli and vegetable</i> ***	Berner Platte Salzhärdöpfle Surchabis u Dürrohne Plat bernois Pommes nature Choucroute, haricots <i>Mixed meat plat with boiled potatoes and sauerkraut</i>	Rahmschnitzel Nüdeli Escalopes à la crème Nouilles <i>escalope with cream sauce and noodles</i> ***
		Chäs mit und ohni Löcher Fromage de la région

<p>Chäs mit und ohni Löcher Fromage de la région <i>cheese</i> ***</p> <p>Zuger Kirschtorte Tourte zougoise au kirsch <i>tarte with cherry schnaps</i></p>	<p>***</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><i>cheese</i> ***</p> <p>Tessiner Bire Poire tessinoise <i>marinated pear</i></p>
Frytig Freitag vendredi friday	Samschtig Samstag samedi saturday	Sunntig Sonntag dimanche sunday
<p>Fritierti 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>Filet de truite du Lac bleu, garni aux noix Pommes natures Épinards en branche <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>nut ice cream</i></p>	<p>Siedfleischcarpaccio (GM) Carpaccio de boeuf bouilli <i>carpaccio of boiled beef</i> ***</p> <p>Rüebliuppe Potage carottes <i>carrot soup</i> ***</p> <p>Ratsherretäller (Schweinsfilet mit Morchie) Kroketkli Gmües Filets mignons de porc aux morilles Croquettes Légumes <i>pork filet with morel potatoes croquettes and vegetable</i> ***</p> <p>Chäs mit und ohni Löcher Fromage de la région <i>cheese</i> ***</p> <p>Gravensteinersorbet mit Schuss Sorbet à l'eau-de-vie de pommes Apple sorbet</p>	<p>Milkenpastetli Vol-au-vent au ris de veau <i>vol au vent of sweet-breads</i> ***</p> <p>Spiezer Rieslingsuppe Soupe au vin riesling de Spiez <i>riesling cream soup</i> ***</p> <p>Gmischte Brate Brathärdöple 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 Meringue with cream</p>

VEGETARISCHES MENU MENU VÉGÉTARIEN

FRITIERTI CHAMPIGNONS MIT KNOBLAUCHMAYONNAISE Champignons frits, mayonnaise à l'ail
DEEP FRIED MUSHROOMS

GRÜNE SALAT US DER SCHÜSSLE Saladier de laitue

MIXED GREEN SALAD

POCHIERTI EIER MIT BLATTSPINET uf ere Chäsroschti

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

FR 59.—trocken mit 1 Glas Weiswein und 1 Glas Rotwein, Mineral und Kaffee 79.--
Sans boisson CHF 59.00 avec un verre de vin blanc et 1 de vin rouge, eau minérale et café CHF 79.00

Menu complet 59. — without beverage

With beverage, 1glas of white wine, 1glas of red wine, mineral water and coffee 79.--

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

KAFFFEE FERTIG Café FERTIG	Ds traditionelle mit Bätzi (Obstler) avec de l'alcool blanc de différents fruits <i>coffee with schnaps</i>	CHF 6.00	206
KAFFEE LUTZ Café LUTZ	Ds Helle us em Entlibuch une spécialité de l'Entlebuch <i>a speciality with schnaps</i>	CHF 6.00	207
RUEDIHUSKAFFEE 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
ZUGERKAFFEE 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
WALLISERKAFFEE 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