



SCHPIS CHARTE



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

80.00

LE MENU COMPLET

Menu complet

VORSCHPIESE NOS ENTRÉES · STARTERS

GRÖICHTS BLAUSEEFORÄLLEFILET BIO

22.00

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

19.50

Gkochetä Härdöpfel mit Hamme, Nydle und Brät mit Chümischum (Warme Kartoffelterriner)

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*

POTATO TERRINE

SUPPE / SALAT SOUPE / SALADES · SOUP / SALAD

TAGESSUPPE

10.50

Soupe du jour / soup of the day

ODER / OU / OR

GRÜENE SALAT

10.50

Es Schüsseli Salat mit Brotwürfeli (Grüner Salat)

LAITUE *un saladier de laitue avec croûtons*

MIXED GREEN SALAD

ODER / OU / OR

RANDESALAT

11.50

Es Schüsseli mit Boumnüss und Ziebele (Rote Beete Salat)

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

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 VEGETABLES

ODER / OU / OR

KILTERSCHNITTE

SWISS PRIMGOURMET

46.00

Zarts Rindsentrecote mit Chrütersauce überbache (Rindssteak mit Kräuterbutter) Händöpfelstock u Gmües

ENTRECÔTE GRATINÉE, *beurre aux herbes, purée de pommes de terre, légumes*

SIRLOIN STEAK GRATINATED WITH HERB BUTTER *mashed potatoes and vegetables*

ODER / OU / OR

ZÜRI-GESCHNÄTZLÄTS

44.00

Chalbfleischstreife anere feine Nydlesosse mit Champignons Rösti u Gmües (Zürich Geschnetzeltos)

ÉMINCÉ ZURICHOIS *Emincé de veau, sauce à la crème et aux champignons, « rösti », légumes*

SLICED VEAL ZÜRICH STYLE

ODER / OU / OR

CHALBSLÄBERLI

46.00

Chalbsläberli in viu bruunem Anke brate mit Röschti u Gmües

FOIE DE VEAU *Emincé de foie de veau sauté au beurre noisette, « rösti », légumes*

VEAL LIVER SAUTÉED IN BROWN BUTTER, SERVED WITH RÖSTI AND VEGETABLES

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

FISCHTÄLLER

48.00

E ganzi Forälle brate, Salzhändöpfel und Spinat

PLAT DE POISSON *Traites fraîches rôti, garnie de pommes de terre à l'eau et épinards*

FISHERMAN'S PLATE *Fresh roasted trout served with potatoes and spinach*



TAGESMENU

MENU DU JOUR

80.00

Mäntig

MONTAG LUNDI MONDAY

E Schnifu Burehame

Jambon de campagne garni
Cold farmer ham

* * *

Louchsuppe

Potage aux poireaux
Leek cream soup

* * *

Pouletbrüstli mit Pilze Spätzli Gmües

Poitrine de poulet Sauce aux
champignons « Spätzli », légumes
Chicken breast with Spätzli
and vegetable

* * *

Chäs mit und ohni Löcher

Fromage de la région
Cheese

* * *

Zuger Kirschtorte

Tourte zougoise au kirsch
Cake with cherry liqueur

Zyschtig

DIENSTAG MARDI TUESDAY

Randensalat

Salade aux betteraves rouges
Beetroot salad

* * *

Chrütersuppe

Soupe aux herbes
Herb soup

* * *

Kilterschnitte

Hörnli

Gemüse

ENTRECÔTE GRATINÉE,
Beurre aux fines herbes,
cornettes, légumes
SIRLOIN STEAK GRATINATED
WITH HERB BUTTER
Pasta and vegetable

* * *

Chäs mit und ohni Löcher

Fromage de la région
Cheese

* * *

Coupe Ruedi

Coupe Ruedi
Coupe Ruedi

Mittwoch

MITTWOCH MERCREDI WEDNESDAY

Wybersalat

Salade aux lardons et fromage
Mixed green salad

* * *

Selleriesuppe

Soupe au céleri
Celery soup

* * *

Sure Mocke

Härdöpfelstock G'müs

Gemüse

BŒUF BRAISÉ purée de pommes
de terre, légumes
BRAISED BEEF, MASHED
POTATOES AND VEGETABLE

* * *

Chäs mit und ohni Löcher

Fromage de la région
Cheese

* * *

Zwetschgenlisi

Sorbet aux pruneaux
Plum sorbet

Donnschti

DONNERSTAG JEUDI THURSDAY

Mostbröckliteller

Viande séchée de bœuf
Dried beef

* * *

Blattsalat

Laitue
Green salad

* * *

Rahmschnitzel mit Nüdeli

Escalopes à la crème avec nouilles
Escalope with cream sauce
and noodles

* * *

Chäs mit und ohni Löcher

Fromage de la région
Cheese of the region

* * *

Apfelsorbet

Sorbet à la pomme
Apple sorbet

Frytig

FREITAG VENDREDI FRIDAY

Fritierti Champignons mit Knoblouchmayonnaise

Champignons frits, mayonnaise
à l'ail
Deep fried mushrooms, garlic
mayonnaise

* * *

Gmüessuppe

Crème de légumes
Vegetable cream soup

* * *

Forällefilet gebraten

Salzhärdöpfeli

Blattspinät

Filet de truite du Lac bleu, Pommes
natures, épinards
Broiled filet of trout with boiled
potatoes and spinach

* * *

Chäs mit und ohni Löcher

Fromage de la région
Cheese

* * *

Nussglace mit Appezäller Rahmliqueur

Glace noisette, liqueur
appenzellois
Hazelnut ice cream with liqueur

Samschtig

SAMSTAG SAMEDI SATURDAY

Forällefilet

Filet de truite
Trout fillet

* * *

Rüebliuppe

Potage carottes
Carrot soup

* * *

Züri-Gschnätzletes

Kroketkli Gmües

Émincé de filet de porc zurichoise
Croquettes, Légumes
Pork filet sliced zurich-style
Potatoes croquettes and vegetable

* * *

Chäs mit und ohni Löcher

Fromage de la région
Cheese

* * *

Brönnti Crème

Crème caramel
Caramel cream

Sunntig

SONNTAG DIMANCHE SUNDAY

Milkenpastetli

Vol-au-vent au ris de veau
Vol au vent of sweet-bread

* * *

Spiezer Rieslingsuppe

Soupe au vin riesling de Spiez
Riesling cream soup

* * *

Gmischte Brate

Brathärdöpfle, Gmües

Les rôtis du dimanche
Pommes sautées, légumes
roast meat with sautéed potatoes
and vegetable

* * *

Chäs mit und ohni Löcher

Fromage de la région
Cheese

* * *

Meringue Glacé

Meringue glacée
Meringue with cream



VEGETARISCHES MENU MENU VÉGÉTARIEN

80.00

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 Chäsröschti

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

Pochettes de rösti farcies au fromage

POTATOES CROQUETTES FILLED WITH CHEESE

9.50

HÖRNLI MIT PILZSOSSE

Cornettes, sauce aux champignons

NOODLES WITH MUSHROOM SAUCE

9.50

KAFFEE FERTIG

Ds traditionelle mit Bätzi (Obstler)

Café FERTIG avec de l'alcool blanc de différents fruits

coffee with schnaps

8.00

KAFFEE LUTZ

Ds Helle us em Entlibuch

Café LUTZ une spécialité de l'Entlebuch

a speciality with schnaps

8.00

RUEDIHUSKAFFEE

Mit Quitteschnaps und Nydlehubli

Café RUEDIHUS avec de l'alcool de coings et crème fraîche

coffee with quince schnaps and whipped cream

13.00

ZUGERKAFFEE

Mit kräftigem Kirsch und Nydlehubli

Café ZOUGOIS avec du kirsch et crème fraîche

coffee with cherry schnaps and whipped cream

13.00

WALLISERKAFFEE

Mit Williams und Nydlehubli

Café VALAISAN avec de la Williamine et crème fraîche

coffee with williams schnaps and whipped cream

13.00



ZUM DESSERT

	Kleine Portion	Portion
BRÖNNTI CREME <i>Crème caramel / CARAMEL CREAM</i>	7.50	9.50
ÖPFELCHÜCHLI mit Vanillesosse <i>Beignets de pommes, sauce vanille / APPLE FRITTERS, VANILLA SAUCE</i>	14.00	16.00
COUPE RUEDI Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren <i>Glace vanille et fruits chauds / VANILLA ICE CREAM WITH HOT BERRIES</i>	10.50	14.00
ZWETSCHGENLISI 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	10.50	14.00
MERINGUE mit Greyerzer Nydle <i>Meringue avec crème de Gruyère / MERINGUE WITH GREYERZER CREAM</i>	12.50	16.00
VACHERIN GLACE „das Ruedihus Special“ Sie dürfen gerne einen 2. Löffel bestellen TYPICAL SWISS DESSERT		18.00
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	10.50	14.00
ÖPFUSORBET mit Gravensteiner <i>Sorbet pomme avec gravensteiner / APPLE SORBET WITH GRAVENSTEINER</i>	10.50	14.00
COUPE ROMANTIC Haselnussglacé mit Appenzellerrahmliqueur <i>Glace vanille et noisette avec liqueur d'Appenzell</i> VANILLA AND HAZELNUT ICE CREAM WITH APPENZELLER LIQUEUR	10.50	14.00
ZUGER KIRSCHTURTE Eine Kirschtorte die es in sich hat <i>Tourte au Kirsch / CHERRY CAKE</i>		8.00
AARGAUER RÜEBLITURTE Eine echte Schweizer Spezialität aus Haselnüssen und Karotten <i>Gâteau aux carottes / CARROT CAKE</i>		7.00
Sorbet und Glacé pro Kugel Zwetschgensorbet, Apfelsorbet, Aprikosensorbet, Haselnussglacé, Vanilleglacé, Schoggiglacé, Erdbeerglacé <i>Sorbet et glaces : Prune, Pomme, Abricot, Noisette, Vanille, Chocolat et Fraise</i> SORBET AND ICE-CREAM: PLUM, APPLE, APRICOT, HAZELNUT, VANILLA, CHOCOLATE AND STRAWBERRIES		3.50