



HERZLICH WILLKOMMEN im Schüpbärg-Beizli

Wir, Sarah und Christoph Hunziker, und das Beizli-Team begrüßen Sie im Schüpbärg-Beizli.

Mit den folgenden Menüs werden wir Sie kulinarisch verwöhnen und wünschen Ihnen eine gemütliche Zeit auf dem Schüpbärg.

Unser Konzept ist die einfache und gutbürgerliche Schweizer Küche mit neuem „Touch“ auf den Teller zu bringen. Dabei liegt unser Fokus auf der Saisonalität und Regionalität. Wir legen Wert darauf, dass das Fleisch und Gemüse, so weit wie möglich, aus der Region bezogen wird. Generell liegen uns die Verwendung und das Angebot von Schweizer Produkten am Herzen.

Das Motto von Hanspeter und Susanne Brunner widerspiegelt unsere Philosophie im Denken und Handeln. Aus diesem Grund wird ihr Motto bei uns weiter Leben:

**NICHT EINFACH GUTES,
SONDERN DAS EINFACHE BESONDERS GUT!**

GUTEN APPETIT



Bankettvorschläge

Menü I

Erbslicremesuppe

mit Rahmhauben und Croutons

Fr. 9.50

Kalbsgeschnetzeltes (Zürcher-Art)

serviert mit sämiger Champignons-Rahmsauce
und Butterrösti

Fr. 38.50

Grand-Manier Parfait

serviert mit Karameläpfeln, Vanille-Rahm und Brezeli

Fr. 12.50

Menü I Total

Fr. 60.50

Menü II

Petersiliencremesuppe mit seinem Pesto

serviert mit Rahmhaube und in Backteig frittierten Dörrpflaumen

Fr. 10.50

Frische Felchenfilets

leicht gebraten mit kleinem Gewürzsalat und Sauerrahm

Fr. 17.80

Grilliertes Schweinskotlette

serviert mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

Fr. 33.00

Sorbet-Teller

vier verschiedene Sorten serviert im Brezelkörbli mit Früchten

Fr. 10.80

Menü II Total

Fr. 72.10



Menü III

Eglifilet im Knusperteig

serviert mit buntem Marktsalat und Mayonnaise

Fr. 16.50

Rindshohrückensteak an Pfeffersauce

serviert mit Schupfnudeln und Gemüse

Fr. 39.00

Himbeer-Quark-Schnitte

serviert mit frischen Beeren und mini Meringues

Fr. 12.50

Menü III Total

Fr. 68.00

Menü IV

Blattsalat

mit Apfel, Radisli, Kernen und Sprossen

Fr. 8.00

Rinds Roastbeef

mit Sauce Bearnaise und Rotweinjus

serviert mit hausgemachten Krokette und Gemüsebouquet

Fr. 44.50

Weisses und braunes Toblerone-Mousse

serviert mit Feigen und Brezelrolle gefüllt mit Vanillerahm

Fr. 11.80

Menü IV Total

Fr. 64.30

Menü V

Gemischter Salat

verschiedene Gemüse-Salate begleitet von Blattsalat

Fr. 9.50

Kalbsschnitzel mit Morchelsauce

Tagliatelle mit Gemüsestreifen

Fr. 39.50

Gebrannte Creme

mit Brezelrolle und Schlagrahm

Fr. 7.80

Menü V Total

Fr. 56.80



Menü VI

Karottencremesuppe mit Curry-Rahmhaube und Knusperknoblibrot	Fr. 10.50
Blattsalat mit Apfel, Radisli, Kernen und Sprossen	Fr. 8.00
„Schweinsbecki-Braten“ mit Honig-Senf-Kruste, Kartoffelgratin und Marktgemüse	Fr. 29.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis und frischen Beeren	Fr. 9.50
Menü VI Total	Fr. 57.00

Menü VII

Marinierte Riesencrevetten leicht gebraten serviert auf Gewürzsalat und Sauerrahm	Fr. 18.50
Sanft gegarte Pouletbrust auf sämiger Curry-Sauce, Mandelreis und Fruchtgarnitur serviert mit Papadum und Mango-Chutney	Fr. 29.80
Passionsfruchtcreme mit Rahmhaube und hausgemachtem Brezeli	Fr. 7.80
Menü VII Total	Fr. 56.10

Menü VIII

Rauchlachs-Roulade mit Frischkäse, serviert mit Blattsalat an Orangendressing	Fr. 13.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadossauce mit Bratäpfeln, Tagliatelle und Marktgemüse	Fr. 39.50
Hausgemachtes Caramelköpfl garniert mit Früchten, Brezeli und Rahm	Fr. 8.00
Menü VIII Total	Fr. 61.00



Menü IX

Gemischter Salat

verschiedene Gemüse-Salate begleitet von Blattsalat

Fr. 9.50

Wienerkalbsrahm-Gulasch mit Sauerrahm

serviert mit Schüpberg-Knöpfli (Zwiebelschwitze und Käse)
oder Trockenreis

Fr. 29.50

Coupe Schüpberg

Brownies-, Walnuss- und Vanille-Rahmglace
serviert mit Schüpberg-Birnenstücken und Rahm

Fr. 9.50

Menü IX Total

Fr. 48.50

Menü X

Lachstartar mit Dill

serviert mit Toast, Butter und kleinem Salatbouquet

Fr. 16.50

Rindsfilet-Gulasch Stroganow

(Paprikarahmsauce mit Peperoni, Champignons und Essiggurken)
serviert mit Butternudeln

Fr. 48.50

Lauras Traum

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
serviert mit Vanilleglace und eingemachten Kirschen

Fr. 12.50

Menü X Total

Fr. 77.50

Menü XI

Klare Rindsbouillon

mit Cherry, Flädli und Gemüsestreifen

Fr. 9.50

Schweinsrahmschnitzel

serviert auf sämiger Champignons-Sauce mit Butternudeln

Fr. 28.50

Creme Catalan

serviert mit frischen Beeren

Fr. 8.50

Menü XI Total

Fr. 46.50



Menü XII

Schüpbärg-Salat

vers. Blattsalate mit Rohkost, Speck, Ei und Champignons

Fr. 12.50

Schweins Cordon bleu

serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse

Fr. 29.50

Mango-Mousse

serviert mit frischen Früchten, Brezelrolle und Rahm

Fr. 12.50

Menü XII Total

Fr. 54.50

Menü XIII

Kräuterschaumsuppe

mit Rahmhaube und Grissini mit Rohschinken

Fr. 10.50

Pochiertes Forellenfilet

an Weisswein-Buttersauce und Schnittlauch

serviert mit Reis oder Salzkartoffeln

Fr. 36.50

Fruchtsalat

serviert mit Vanille-Glace

Fr. 10.50

Menü XIII Total

Fr. 57.50

Menü XIV

Schaumige Weissweincremesuppe

verfeinert mit Petersilien-Pesto

Fr. 9.50

Chrigus Rindsfilet mit sämigem Café de Paris

Gemüse garnitur serviert mit Pommes Frites

Fr. 52.50

Käseteller von Jumi

mit Feigensenf und Früchtebrot

Fr. 12.50

Schokoladennusswürfel

serviert mit Vanilleglace und Rahm

Fr. 11.80

Menü XIV Total

Fr. 86.30



Menü XV

Safranisierte Kohlrabensuppe

serviert mit Belper Knolle und Rahmhaube

Fr. 9.50

Rinds-Schmorbraten

begleitet von Marktgemüse
und Kartoffelstock

Fr. 32.50

Crepes

gefüllt mit lauwarmen Kirschen
serviert mit Vanilleglace

Fr. 12.50

Menü XV Total

Fr. 54.50

Menü XVI

Crevetten im Tempurateig

serviert mit Blattspinat und rassicem Tomatenconcasse

Fr. 19.50

Rosa gebratene Lammhuft mit Colmans-Senf-Kruste

serviert auf Trockenfeigensauce begleitet von Marktgemüse und
hausgemachten Krokette

Fr. 38.50

Apfel-Joghurtterrine

serviert auf marinierten Orangenfilets

Fr. 10.50

Menü XVI Total

Fr. 68.50

Menü XVII

Blattsalat

serviert mit frischen Pilzen

Fr. 12.50

Sämiger Safran-Risotto mit Belper Knolle

serviert mit pochiertem Ei
Kohlraben und Petersilien-Pesto

Fr. 27.50

Tarte tatin

lauwarm serviert und begleitet von Vanilleglace und Rahmhaube

Fr. 12.50

Menü XVII Total

Fr. 52.50



INFORMATIONEN

Unsere Ruhetage sind am Dienstag und Mittwoch, an allen anderen Tagen sind wir wie folgt für Sie da:

Montag / Donnerstag / Freitag / Samstag	10:00 – 23:30 Uhr
Sonntag	10:00 – 22:30 Uhr

Die Menüvorschläge auf unserer Bankettkarten dienen Ihnen als Grundlage für Ihren Anlass. Entscheiden Sie sich direkt für eine Menükombination aus der Karte oder haben Sie individuelle Wünsche, wir helfen Ihnen gerne. Es freut uns, Sie im Schüpberg-Beizli begrüßen zu dürfen und dafür zu sorgen, dass Ihr Bankett zum Erlebnis wird.

Bei allen unseren Banketten servieren wir Ihnen den Hauptgang jeweils mit einem Nachservice.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8% MwSt.

FLEISCHDEKLARATION

Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz

**HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH IM
SCHÜPBÄRG-BEIZLI.**