



HERZLICH WILLKOMMEN im Schüpberg-Beizli

Wir, Sarah und Christoph Hunziker, und das Beizli-Team begrüßen Sie im Schüpberg-Beizli und freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.

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

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 sehr am Herzen.

Unsere Speisekarte ist bewusst klein gehalten, da der Grossteil unserer verwendeten Produkte frisch und à la Minute zubereitet werden. Die frische Zubereitung der Gerichte kann daher etwas Zeit in Anspruch nehmen. Wir bitten um Verständnis.

NEU:

Neu servieren wir Ihnen auf dem Schüpberg anstelle eines konventionellen Mineralwassers Schüpberg-Tafelwasser. Zu diesem Schritt hat uns nicht nur die gute Wasserqualität der Schweiz bewogen, sondern insbesondere auch der ökologische Gedanke dahinter. Für die Aufbereitung des Wassers vor Ort verwenden wir ein Addimat-System bei welchem das Wasser gereinigt, gefiltert, aufbereitet, gekühlt und auf Wunsch mit Kohlensäure durchsetzt wird. Dank diesem System verringert sich die gesamte Transportlogistik, bei welcher die benötigte grosse Wassermenge auf den Schüpberg und die leeren Flaschen jeweils wieder zurück chauffiert wurden.

NICHT EINFACH GUTES,
SONDERN DAS EINFACHE BESONDERS GUT!



VORSPEISE

Hausgemachte safranisierte Kohlrabicremesuppe

mit jungem Belper Knollen Mousse

Fr. 13.50

Blattsalat

mit Apfel, Radisli, Kernen und Sprossen

Fr. 9.00

Schüpbärg-Salat

vers. Blattsalate mit Rohkost, Speck, Ei und Belper Knolle

Fr. 12.50

Geräucherter Schweizer Lachs

(Swiss Lachs, pure alpine salmon, Graubünden)

mit Apfel- Ingwerchutney

dazu Kräuter-Salat an Zitronen-Kapern-Gemüse-Vinaigrette



Fr. 22.50

Marinierte, fein tranchierte, rosagegarte Rinderrippe

(36h Niedertemperatur gegart)

mit frischem Meerrettich, Frischkäse und Kümmel-Brezeli

begleitet von hausgemachter Senf-Glace

Fr. 19.50

Wählen Sie Ihr Dressing:

French

Balsamico

Bärlauch

Hinweis zu Swiss Lachs, pure alpine salmon

Swiss Alpine Fish AG züchtet unter der Marke SWISS LACHS den ersten Schweizer Lachs in unserer nachhaltigen Lachsfarm in Lostalio, Graubünden, wo die Lachse im frischen Quellwasser nach den höchsten Qualitätsstandards aufgezogen werden – ohne jegliche Chemikalien, Antibiotika oder Microplastics. Die frischen Fische werden direkt vor Ort verarbeitet und in der hauseigenen Räucherei nach dem Geheimrezept unseres Schottischen Räuchermeisters auf traditionelle Art kalt geräuchert. www.swisslachs.ch



VEGETARISCH

Gebratene Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauch-Pesto

serviert mit sautierter Blumenkohltranche,
grillierter marinierter Schwarzwurzel, Frühlingsspinat und
hauseingemachtem Coulis von eingelegten Sommertomaten

Fr. 32.50
kl. Portion Fr. 28.50

FISCH

Hausgemachte Frutiger Egli-Knusperli

(à la Minute)

serviert mit Zitronenschnitz, Salzkartoffeln
und Tartarsauce

Fr. 39.50
kl. Portion Fr. 35.50



FLEISCH

Gruyèrzer Pouletbrust umhüllt von geschmortem Schenkel im Knuspermantel

serviert mit Bundkarotten und frischem Frühlingsspinat
dazu Bärlauch-Risotto

Fr. 38.50

Schweins Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Schlossberg-Käse
serviert mit Gemüsebouquet und Pommes Frites

Fr. 32.50

kl. Portion Fr. 28.50

36h Niedertemperatur gegarte Rinderrippe an rosa Pfeffer-Jus

(serviert ohne Knochen)

serviert mit grillierter marinierter Schwarzwurzel
und Kartoffel-Gnocchi

Fr. 37.50

Swiss Gourmet Beef Filet an rosa Pfeffer-Jus

serviert mit Marktgemüse und Bärlauch-Risotto

Fr. 55.50

kl. Portion Fr. 51.50

Chateaubriand (ab 2 Personen)

Klassisch serviert in zwei Gängen

begleitet von Marktgemüse, Sauce Bernaise und Jus
Beilage nach Wahl

(Pommes Frites, Bärlauch-Risotto, Kartoffel-Gnocchi
oder Kartoffel-Kroketten)

pro Person Fr. 68.00

(bei Bestellung des Chateaubriands ohne Vorspeise beträgt die Wartezeit ca. 50
Minuten)



DESSERT

Hausgemachtes Holunderblüten-Rhabarber-Törtchen

serviert mit Rhabarber-Sorbet und mini Meringues

Fr. 14.00

Hausgemachtes Rhabarber-Sorbet

serviert mit Ingwer-Rhabarber-Ginlikör

Fr. 12.50

kl. Portion Fr. 10.00

Hausgemachte kleine Süssigkeit im Glas

Süssmostcreme vom Ziegelrieder- und Schüpbärg-Apfel

Fr. 6.80

Kaffee und Glace

Kaffee oder Espresso serviert mit einer Kugel Glace und Brezeli

Fr. 6.80

Kaffee, Glace und Praline

Kaffee oder Espresso serviert mit einer Kugel Glace,
einer Praline und Brezeli

Fr. 8.50

Käseteller von Jumi

mit Feigensenf und Früchtebrot

Fr. 14.50

Hausgemachtes Schüpbärg-Praline

(Passionsfrucht mit Kokosnuss, Gin)

pro Stück Fr. 2.00



INFORMATIONEN

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

Montag	10:00 – 23:30 Uhr
Donnerstag / Freitag / Samstag	11:00 – 23:30 Uhr
Sonntag	10:00 – 22:30 Uhr

Wann wir uns eine längere Auszeit in Form von Ferien nehmen, entnehmen Sie online unter www.beizli.ch. Auf unserer Homepage finden Sie auch alle Informationen rund ums Beizli.

Für Bankettanfragen steht Ihnen Christoph Hunziker mit einer speziellen Bankettkarte gerne persönlich zur Verfügung. Ein individuelles Bankettmenü stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

DEKLARATION

Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Wasserbüffel / -kalb	Schweiz (Schangnau)
Rind	Schweiz
Natura Beef	Schweiz (Schüpberg, Familie Schlup)
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Reh	Schweiz
Kaninchen	Schweiz (Diemerswil, Familie Vogt)

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

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