



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 am Herzen.

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

GUTEN APPETIT



VORSPEISE

Blumenkohlcremesuppe

mit Safranschaum und karamellisierten Haselnüssen

Fr. 10.50

Blattsalat

mit Apfel, Radisli, Kernen und Sprossen

Fr. 8.00

Schüpbärg-Salat

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

Fr. 12.50

Markknochen mit Fleur de Sel

serviert mit hausgemachter Rinds-Consommé
und lauwarmen Brioche

Fr. 18.50

Gebratener Wolfsbarsch

serviert mit Birnenschnitzen und Knusperspeck
an Safranschaum

Fr. 18.50

Wählen Sie Ihr Dressing:

French

Balsamico

Himbeer-Walnuss



VEGETARISCH

Hausgemachtes Zucchini-Piccata

serviert mit Tomaten-Confit, gebratenen Champignons
und eingemachte süss-sauer Zucchini vom Schüpbärg-Garten
dazu Kräuter-Risotto und Belper Knolle

Fr. 29.50

FISCH

Gebratener Wolfsbarsch

mit Tomaten-Confit und fermentiertem Knoblauch
dazu Gemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin und Sauerrahm

Fr. 38.50

kl. Portion Fr. 34.50



FLEISCH

Roastbeef (10 Mt. altes Natura-Beef)

serviert mit Salatbouquet, Tartarsauce, Melonenschnitz
und Pommes Frites

Fr. 32.50
kl. Portion Fr. 28.50

Pouletschenkel gefüllt mit Dörrfrüchten

an Rotweinjus

serviert mit frischem Blattspinat und Kräuter-Risotto

Fr. 34.50
kl. Portion Fr. 30.50

Schweins Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Schlossberg-Käse

serviert mit Gemüsebouquet und Pommes Frites

Fr. 29.50
kl. Portion Fr. 25.50

Buechiberger Sommerbock-Ragout

an Portweinjus

serviert mit gebratenen Birnenschnitzen, Speck und Karotten
dazu Kräuter-Risotto

Fr. 32.50
kl. Portion Fr. 28.50

Chrigu's Rindsfilet

mit Eierschwämmlijus

begleitet von Gemüse und Bratkartoffeln

Fr. 54.50
kl. Portion Fr. 50.50



DESSERT

Hausgemachtes Baumnuss-Parfait

serviert mit Vanille-Joghurt-Mousse und Zwetschgen-Kompott

Fr. 13.50

Hausgemachtes Zwetschgen-Sorbet

serviert mit Vieille Prune und Brezeli

Fr. 11.80

kl. Portion Fr. 9.80

Hausgemachte kleine Süssigkeit im Weckglas

Panna Cotta mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Fr. 6.80

Cassata mit hausgemachtem Brezeli

serviert mit Maraschino und Rahm

Fr. 8.00

Schüpbärg Eiskaffee

Vanille- und Kaffee-Rahmglace, Espresso und Rahm

Fr. 8.50

Käseteller (Jumi und Käserei Jegenstorf)

mit Feigensenf und Früchtebrot

Fr. 14.50



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

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. 8% MwSt.

DEKLARATION

Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Reh	Schweiz
Kaninchen	Schweiz

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.**