



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

Kürbiscremesuppe mit Milchschaum

Kernöl und Kürbiskernen

Fr. 9.80

Blattsalat

mit Apfel, Radisli, Kürbiskernen und Sprossen

Fr. 8.50

Nüsslisalat von der Familie Luginbühl

mit Ei

Fr. 10.50

mit Ei und Speck

Fr. 12.50

mit Ei, Trockenfleisch vom Hunzikerhof und Belper Knolle

Fr. 13.50

Pochierter Schweizer Zander

an Weisswein-Schaum mit Pernod

serviert auf Ingwer-Lauchgemüse

Fr. 18.50

Wählen Sie Ihr Dressing:

French

Balsamico

Walnuss-Himbeer



VEGETARISCH

Sämiger Waldpilzragout

begleitet von hausgemachten Spätzli

Rotkraut mit glasierten Maroni

Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Fr. 26.50

kl. Portion Fr. 22.50

FISCH

Pochierter Schweizer Zander

an Weisswein-Schaum mit Pernod

serviert auf Ingwer-Lauchgemüse

begleitet von safranisiertem Trockenreis

mit Sultaninen und Pinienkernen

Fr. 39.50

kl. Portion Fr. 35.50



FLEISCH

Geschmorter Rindsschulterspitz Jägerart

mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck und Trauben
begleitet von Rotkraut mit glasierten Maroni
Rosenkohl und Preiselbeerapfel
serviert mit hausgemachten Spätzli

Fr. 36.50
kl. Portion Fr. 32.50

Schweins Cordon bleu

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

Fr. 29.50
kl. Portion Fr. 25.50

Chrigu's Rindsfilet (SQ Beef)

mit Kräuterkruste begleitet von Café de Paris
dazu Pommes Dauphines und Gemüsebouquet

Fr. 54.50
kl. Portion Fr. 50.50



DESSERT

Hausgemachtes Baumnuss-Parfait

serviert mit Vermicelles-Mousse, Zwetschgen-Kompott
und Rahm

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

Vermicelles-Mousse mit mini Meringues,
Zwetschgen-Kompott und Rahm

Fr. 6.80

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm

Fr. 11.80

kl. Portion Fr. 9.80

Vermicelles

mit Meringues und Rahm

Fr. 9.80

kl. Portion Fr. 7.80

Käseteller von Jumi

mit Feigensenf und Früchtebrot

Fr. 14.50

Hausgemachtes Schüpberg-Praline

(Kaffee, Cointreau, Absinth)

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 / 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.**