



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

Tomatencremesuppe

mit Gin, Rahmhaube und Basilikum
dazu Knuspertoast mit Tomaten und Mozzarella

Fr. 12.50

Blattsalat

mit Apfel, Radisli, Kernen und Sprossen

Fr. 8.00

Gemischter-Salat

verschiedene Gemüse-Salate begleitet von Blattsalat

Fr. 9.80

Natura Beef Siedfleisch-Carpaccio

mariniert mit Gemüse-Vinaigrette
dazu Rucola-Mayonnaise und Belper Knolle

Fr. 16.50

Gebratener Wolfsbarsch

serviert auf Blattspinat mit Tomaten-Confit
und fermentiertem Knoblauch
garniert mit Gemüse-Chips

Fr. 18.50

Wählen Sie Ihr Dressing:

French

Balsamico

Himbeer-Walnuss



SOMMERGERICHTE

Roastbeef (10 Mt. altes Natura-Beef)

serviert mit Salatbouquet, Tartarsauce, Melonenschnitz
und Pommes Frites

Fr. 32.50
kl. Portion Fr. 28.50

Natura Beef Siedfleischsalat an Gemüse-Vinaigrette

garniert mit Ei, Essiggurken und verschiedenen Salaten
dazu Knusper-Knoblibrot und Pommes Frites

Fr. 26.50
kl. Portion Fr. 22.50

Fitnesssteller

verschiedene gemischte Salate, Blattsalat, Melonenschnitz, Radisli und Sprossen
serviert mit:

Cordon bleu

Fr. 27.50
kl. Portion Fr. 23.50

Seeländer Pouletbrust

mit hausgemachtem Café de Paris

Fr. 33.50
kl. Portion Fr. 29.50

Gebratener Wolfsbarsch mit Tomaten-Confit

und fermentiertem Knoblauch

Fr. 34.50
kl. Portion Fr. 30.50

Hausgemachter Käsekuchen

Fr. 23.50



VEGETARISCH

Fregola Sarda mit Sommergemüse

serviert mit pochiertem Ei und Belper Knolle
dazu Rucola-Mayonnaise und Gemüse-Chips

Fr. 29.50

FISCH

Gebratener Wolfsbarsch

mit Tomaten-Confit und fermentiertem Knoblauch
dazu Fregola Sarda und Sommergemüse

Fr. 38.50

kl. Portion Fr. 34.50

Beschreibung Fregola Sarda

«Fregola» ist eine traditionelle sardische Pasta aus Hartweizendunst und Wasser. Kleine Kügelchen, vergleichbar mit grobem Cousous aus der arabischen Küche.



FLEISCH

Seeländer Pouletbrust

mit hausgemachtem Café de Paris
serviert mit Sommergemüse und
Hartweizengriess-Kartoffel-Gnocchi

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

Emmentaler Lamm-Haxe 24h niedertemperaturgegart an Schmorjus

serviert mit Sommergemüse
dazu hausgemachte Hartweizengriess-Kartoffel-Gnocchi

Fr. 34.50

Swiss Prime Beef Entrecôte

mit hausgemachtem Café de Paris
begleitet von Sommergemüse und Pommes Frites

Fr. 49.50
kl. Portion Fr. 45.50



DESSERT

Hausgemachte zweifarbige Schokoladenschnitte auf Mandel-Caramel Krokant und Pistazienbiskuit serviert mit Zweierlei von der Walliser-Aprikose Sorbet und Kompott	Fr. 13.50
Hausgemachtes Walliser-Aprikosen-Sorbet serviert mit Aprikosen-Likör und Brezeli	Fr. 11.80 kl. Portion Fr. 9.80
Hausgemachte kleine Süssigkeit im Weckglas Panna Cotta mit Walliser-Aprikosen-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.**