



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

Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit Gin, Rahmhaube und Basilikumpesto
dazu Knusper mit Tomaten und Mozzarella

Fr. 13.50

Blattsalat

mit Apfel, Radisli, Kernen und Sprossen

Fr. 9.00

Gemischter Salat

vers. Gemüse-Salate begleitet von Blattsalat

Fr. 11.50

Schüpbärg Knusperei mit Hunzikerhof-Trockenfleisch

dazu Kopfsalat-Herz an Kapern-Petersilien-Vinaigrette

Fr. 16.50

Gebratener Zander aus Schötz (LU)

serviert auf Blattspinat mit Tomaten-Confit
und fermentiertem Knoblauch

Fr. 21.50

Wählen Sie Ihr Dressing:

French

Balsamico

Himbeer-Walnuss



SOMMERGERICHTE

Kaltes Roastbeef (10 Mt. altes Natura Beef)

serviert mit Tartarsauce, Melonenschnitz
eingelegten Zucchetti aus dem Schüpbärg-Garten
und Pommes Frites

Fr. 33.50
kl. Portion Fr. 29.50

Natura Beef Siedfleischsalat an Gemüse-Vinaigrette mit Pommery-Senf

garniert mit Ei, Essiggurken und verschiedenen Salaten
dazu Pommes Frites

Fr. 26.50
kl. Portion Fr. 22.50

Fitnesssteller

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

Schweins Cordon bleu

Fr. 30.50
kl. Portion Fr. 26.50

Gebratener Zander aus Schötz (LU) mit Tomaten-Confit
und fermentiertem Knoblauch

Fr. 37.50
kl. Portion Fr. 33.50

Gebackener paniertes Weichkäse von Jumi

Fr. 23.50



VEGETARISCH

Gebratene Blumenkohl-Tranche

an Kapern-Petersilien-Vinaigrette

dazu Schüpbärg-Knusperei und Fregola Sarda mit Gemüsewürfel

Fr. 32.50

FISCH

Gebratener Zander aus Schötz (LU)

mit Tomaten-Confit und fermentiertem Knoblauch

dazu Fregola Sarda mit Gemüsewürfel

Fr. 39.50

kl. Portion Fr. 35.50

Beschreibung Fregola Sarda

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



FLEISCH

Schweins Cordon bleu

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

Fr. 32.50
kl. Portion Fr. 28.50

Emmentaler Lamm-Haxe 24h niedertemperaturgegart

an Schmorjus
serviert mit gebratenem Blumenkohl,
Broccoli, Champignons und Speck
dazu hausgemachter Kartoffel-Karotten-Gratin

Fr. 38.50

Piemonteser Rinds-Entrecôte (Jumi)

mit hausgemachtem Café de Paris
begleitet von Sommergemüse und
hausgemachtem Kartoffel-Karotten-Gratin

Fr. 49.50



DESSERT

Hausgemachter Schüpbärg-Garten Sorbetteller

(Rhabarber, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren)

serviert mit Früchten und Meringues mit Nusskrokant

Fr. 13.50

Hausgemachtes Walliser Aprikosen-Mousse-Törtli

serviert mit Sauerrahm-Thymian Glace und Walliser Aprikosen Kompott

Fr. 14.50

Coupe Heidelbeer mit Rahm und Brezeli

hausgemachtes Heidelbeer-Sorbet und Vanille-Rahmglace

serviert auf Heidelbeer-Kompott

Fr. 11.80

kl. Portion Fr. 9.80

Hausgemachte kleine Süssigkeit im Glas

Panna Cotta serviert mit Heidelbeer-Kompott, Rahm und Brezeli

Fr. 6.80

Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet

serviert mit Ingwer-Rhabarber-Ginlikör und Brezeli

Fr. 11.80

kl. Portion Fr. 9.80

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 (Baileys oder Krisch) und Brezeli

Fr. 8.50

Käseteller von Jumi

mit Feigensenf und Früchtebrot

Fr. 14.50

Hausgemachtes Schüpbärg-Praline

(Baileys, Kirsch)

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. 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.**