



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 Karottencremesuppe

serviert mit Ingwer-Schaum und Knusper-Knoblauch-Brot

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

Hausgemachtes Ochsenschwanz-Ravioli

dazu Salbei-Butter

Fr. 22.50

Gebratener Saibling von Rubigen

an Verjus Rahmsauce

serviert mit zweierlei Gartenerbsen

Fr. 22.50

Wählen Sie Ihr Dressing:

French

Balsamico

Himbeer-Walnuss



VEGETARISCH

Maisgriess-Schnitte überbacken mit Trockentomaten

begleitet von Blumenkohl-Gratin
und Gemüse-Chips

Fr. 32.50

Hausgemachter Käse-Zwiebelkuchen

begleitet von Blatt-Salat, Rohkost und Belper Knolle

Fr. 26.50

FISCH

Gebratener Saibling von Rubigen an Verjus Rahmsauce

serviert mit zweierlei Gartenerbsen und Bratkartoffeln

Fr. 39.50

kl. Portion Fr. 35.50



FLEISCH

Kaltes Roastbeef (10 Mt. altes Natura Beef)

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

Fr. 33.50
kl. Portion Fr. 29.50

Seeländer Pouletbrust im Rohschinkenmantel, gratiniert mit Trockentomaten

an Portweinjus
begleitet von Maisgriess-Schnitte und Gemüse-Chips

Fr. 37.50

Schweins Cordon bleu

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

Fr. 31.50
kl. Portion Fr. 27.50

Niedertemperaturgegarter Kalbsschulterspitz

an Schmorjus mit Karotten, Speck und Champignons
dazu zweierlei Gartenerbsen und Bratkartoffeln

Fr. 38.50
kl. Portion Fr. 34.50

Angus Rindsentrecôte (swiss prime)

mit hausgemachtem Café de Paris
dazu Marktgemüse und Pommes Frites

Fr. 49.50



DESSERT

Schweizer Erdbeeren Gratin

serviert im Sablé-Teig

dazu hausgemachtes Erdbeer-Sorbet

Fr. 12.50

Frische Schweizer Erdbeeren

mit mini Merinuges und Doppelrahm

dazu hausgemachtes Erdbeer- und Heidelbeer-Sorbet

Fr. 12.50

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

Coupe Romanoff

Vanille- und Erdbeer-Rahmglace

serviert mit frischen marinierten Schweizer Erdbeeren und Rahm

Fr. 10.80

kl. Portion Fr. 8.80

Schüpbärg Eiskaffee

Vanille-Rahmglace, Espresso und Rahm

Fr. 6.50

Vanille- und Kaffee-Rahmglace, Espresso und Rahm

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.**