



HERZLICH WILLKOMMEN im Schüpberg-Beizli

Wir, Sarah und Christoph Hunziker, und das Beizli-Team begrüßen Sie im Schüpberg-Beizli.

Mit den folgenden Gerichten 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!**

BANKETT VORSCHLÄGE

Im Folgenden finden Sie diverse warme und kalte Vorspeisen, Hauptgänge und Dessert, welche Sie selber zu einem Menü zusammenstellen können. Benötigen Sie Hilfe oder haben Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Kombinationen, helfen wir Ihnen gerne weiter.

GUTEN APPETIT



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Erbslicremesuppe

mit Rahmhaube, frischen Kräutern und Croutons

Fr. 11.50

Petersiliencremesuppe mit seinem Pesto

serviert mit Rahmhaube, frischen Kräutern
und in Backteig frittierten Dörrpflaumen

Fr. 13.50

Karottencremesuppe

mit Curry-Rahmhaube, frischen Kräutern und Knusperknoblibrot

Fr. 13.50

Randencremesuppe

serviert mit Rahmhaube und frischen Kräutern

Fr. 11.50

Safranisierte Kohlrabencremesuppe

serviert mit Belper Knollen Mousse,
frischen Kräutern und Rahmhaube

Fr. 13.50

Kräuterschaumsuppe

mit Rahmhaube, frischen Kräutern und Grissini mit Rohschinken

Fr. 14.50

Klare Kraftbrühe

mit Cherry, Flädli, Gemüsestreifen und frischen Kräutern

Fr. 11.50

SAISONALE HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tomatencremesuppe

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

Fr. 13.50

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

mit Milchschaum, Kernöl und Kürbiskernen
dazu knusprige Blätterteigstange mit Frischkäse

Fr. 13.50



FRISCHE SALATE

Blattsalat

mit Apfel, Radisli, Kernen und Sprossen

Fr. 9.00

Gemischter Salat

verschiedene Gemüse-Salate begleitet von Blattsalat

Fr. 11.50

Schüpbärg-Salat

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

Fr. 13.50

SAISONALE FRISCHE SALATE

Nüsslisalat von der Familie Luginbühl

mit Ei

Fr. 11.50

mit Speck und Ei

Fr. 13.50

Wählen Sie Ihr Dressing:

French

Balsamico

Saisonales Dressing

KALTE UND WARME VORSPEISEN



Frutiger Eglifilet im Knusperteig

serviert mit buntem Marktsalat und Mayonnaise

Fr. 19.50

Lachstatar mit Dill

serviert mit Toast, Butter und kleinem Salatbouquet

Fr. 18.50

Rauchlachs-Roulade

mit Frischkäse, serviert mit Blattsalat an saisonalem Dressing

Fr. 17.50

Frische Frutiger Eglifilet

leicht gebraten mit kleinem Gewürzsalat und Sauerrahm

Fr. 21.50

Frittiertes Ei im Knuspermantel

serviert mit Kräutersalat an Walnuss-Vinaigrette
und Belper Knolle

Fr. 16.50

Hausgemachter Graved Lachs

serviert auf Linsensalat
dazu Zwiebelringe, Toast und Butter

Fr. 22.50

Kalbstatar mit Zitronenöl und Tasmanischem Pfeffer

begleitet vom getrüffeltem wachswweichem Schüpbärg-Ei,
mit Süssmaisschaum, Toastbrot und Butter

Fr. 28.50

Natura Beef Filet-Carpaccio

mariniert mit weissem Balsamico und Olivenöl
dazu Gewürzsalat und Belper Knolle

Fr. 22.50

HAUPTGERICHTE



RINDFLEISCH

Natura Beef Ragout

serviert mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse

Fr. 29.50

Rinds-Schmorbraten

begleitet von Marktgemüse und hausgemachtem Kartoffelstock

Fr. 34.50

Rinds-Kopfbacken

serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Marktgemüse

Fr. 35.50

Rindshohrückensteak an Pfeffersauce

serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse

Fr. 44.50

Rinds Roastbeef

mit Sauce Bernaise und Rotweinjus

serviert mit Kartoffel-Kroketten und Gemüsebouquet

Fr. 46.50

Rindsfilet-Gulasch Stroganow

(Paprikarahmsauce mit Peperoni, Champignons und Essiggurken)

serviert mit Butternudeln

Fr. 48.50

SQ Beef Entrecôte überbacken mit Café de Paris

serviert mit Marktgemüse und Allumettes

Fr. 49.50

Chrigus Rindsfilet mit sämigem Café de Paris

serviert mit hausgemachten Pommes Dauphines und Gemüse garnitur

Fr. 55.50



KALBFLEISCH

Wienerkalbsrahm-Gulasch mit Sauerrahm

serviert mit Schüpbärg-Knöpfli (Zwiebelschwitze und Käse)
oder Trockenreis

Fr. 34.50

Am Stück geschmorte Kalbshaxe Jägerart

(auftranchiert)

serviert mit sämigem Safran-Risotto

Fr. 36.50

Kalbsgeschnetzeltes (Zürcher-Art)

serviert mit sämiger Champignons-Rahmsauce
und goldbrauner Butterrösti

Fr. 42.50

Wienerschnitzel

serviert mit Allumettes und Marktgemüse

Fr. 39.50

Kalbsrücken-Braten an Morchelsauce

serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Fr. 44.50

Kalbsschnitzel mit Morchelsauce

dazu Tagliatelle und Gemüsestreifen

Fr. 44.50



SCHWEINEFLEISCH

Schweinsrahmschnitzel

serviert auf sämiger Champignons-Sauce mit Butternudeln

Fr. 29.50

Knochengereifter Schweinshohrücken-Braten

mit Honig-Senf-Kruste

serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Fr. 29.50

Schweins Cordon bleu

serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse

Fr. 32.50

Knochengereiftes Schweins-Steak

serviert mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

Fr. 34.50

Schweinsfilet am Stück gebraten

dazu Calvados-Sauce mit Bratäpfeln

serviert mit Tagliatelle und Marktgemüse

Fr. 42.50



POULETFLEISCH

Pouletschenkel-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce

serviert im Röstipastetli
dazu Marktgemüse

Fr. 29.50

Sanft gegarte Pouletbrust

auf sämiger Curry-Sauce, Mandelreis und Fruchtgarnitur
serviert mit Papadum und Mango-Chutney

Fr. 36.50

Pouletbrust Saltimbocca Rolle

an Rotweinjus
serviert mit Gemüse und Weisswein-Risotto mit Gartenkräuter-Pesto

Fr. 35.50

LAMMFLEISCH

Emmentaler Lammvoressen

serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Marktgemüse

Fr. 32.50

Rosa gebratene Lammhuft mit Colmans-Senf-Kruste

serviert auf Trockenfeigensauce begleitet von Marktgemüse und
Kartoffel-Kroketten

Fr. 42.50

Lammrack mit Kräuterkruste an Thymianjus

serviert mit hausgemachter Lyoner-Kartoffel und Marktgemüse

Fr. 45.50



FISCH

Pochiertes Forellenfilet

an Weisswein-Buttersauce und Schnittlauch
serviert mit Trockenreis

Fr. 36.50

Zanderfilet aus Schötz leicht gebraten

gratiniert mit Kräuterbutter
serviert auf Gemüsereis

Fr. 37.50

Frutiger Eglifilet meunière oder gebraten

begleitet von Salzkartoffeln und Blattspinat

Fr. 42.50

Frutiger Stör leicht mariniert mit Agrumen und

serviert auf Weisswein-Risotto

Fr. 46.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Früchte Curry mit gerösteten Cashew Nüssen

serviert im Reising mit Ananas-Chutney und Papadum

Fr. 32.50

Pochiertes Ei

serviert auf Weisswein-Risotto und Gemüse

Fr. 31.50

Hausgemachter Gemüsekuchen

begleitet von Rahmspinat und Belper Knolle

Fr. 29.50



DESSERT

Hausgemachtes Baileys Parfait

serviert auf Schokoladenspiegel mit Vanille-Rahm und Brezeli

Fr. 13.50

Hausgemachte Beeren-Quark-Schnitte

serviert mit frischen Beeren und mini Meringues

Fr. 12.50

Lauras Traum

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

serviert mit Bourbon-Vanilleglace und eingemachten Kirschen

Fr. 14.50

Hausgemachter Schokoladennusswürfel

serviert mit Bourbon-Vanilleglace und Rahm

Fr. 13.50

Hausgemachter Tarte tatin

lauwarm serviert und begleitet

von Bourbon-Vanilleglace und Rahmhaube

Fr. 14.50

Hausgemachtes weisses und braunes Schokoladen-Mousse

serviert mit Früchten und Brezelrolle gefüllt mit Vanillerahm

Fr. 12.50

Hausgemachtes Mango-Mousse

serviert mit frischen Früchten, Brezelrolle und Rahm

Fr. 12.50

Hausgemachte gebrannte Creme

mit Brezelrolle und Schlagrahm

Fr. 9.50

Hausgemachte Passionsfruchtcreme

mit Rahmhaube und hausgemachtem Brezeli

Fr. 9.50



Hausgemachtes Caramelköppli

garniert mit Früchten, Brezeli und Rahm

Fr. 9.50

Hausgemachte Creme Catalan mit Sorbet

serviert mit frischen Beeren

Fr. 13.50

Hausgemachter Sorbet-Teller

vier verschiedene Sorten serviert im Brezelkörbli mit Früchten

Fr. 14.50

Hausgemachtes Panna Cotta

mit Himbeercoulis und frischen Beeren

Fr. 10.00

Fruchtsalat

serviert mit Vanille-Glace

Fr. 11.50

Käseteller von Jumi

mit Feigensenf und Früchtebrot

Fr. 14.50

Für kühle Dessert mit Glacen sehen Sie bitte die jeweilige aktuelle Dessertkarte aus der à la Carte Karte.



INFORMATIONEN

Unsere Ruhetage sind am Dienstag und Mittwoch, an allen anderen Tagen sind wir wie folgt für Sie da:

Montag	10:00 – 23:30 Uhr
Donnerstag / Freitag / Samstag	11:00 – 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.