

Auftakt

Brötli im Töpfli

Huus Rustico Brotchips und Huus Räuchersalz Butter Brioche
mit Huus Knoblauch-Speck-Tomaten-Salsa

09.50

Winterzupfsalat

verwildert, zerpupft und frech drapiert
gehäuftes Grüngut mit Winterfrüchten und Huus Rustico Brot Chips
Huus Dressing Trio

Bowl

10.50

Schüssel pro Person

09.00

Räucherspeck-Crèmesüpli

Huus Rinderbrühe aus dem Gusseisen Feuerpotjie
mit Laura Knollen, Niddle und Anken
langsam und behutsam zu einem sämigen Crèmesüpli geköchelt
Speck Chip, süsser Karamell-Zwiebel-Crunch

Bowl

14.00

Potije pro Person

12.50

Dry Aged Ireland Beef Tartar

handgewolft und behutsam verrührt
mit Sweet Whisky BBQ-Tartar Marinade veredelt
Parmesan Salt Flakes, Crispy Kapern und Karamell Röstzwiebeln
Huus Räuchersalz, Butter Brioche Brötli im Töpfli

klein

28.00

gross

44.00

Aus dem Feuer Hot Pot

Beef Filet Stroganoff F&F Chef Style

vom Fүүr us der Gusseisenpfanne ... sehr heiss...

an der berühmt berüchtigten, so oft kopierter, aber niemals erreichter

Huus-Panzerlacksauce

Rote Zwiebel, Rote Paprika, Red Rub BBQ Gewürzmischung

44.00

Fүүr ond Flamme Pulpo à la The Gärtner Art

BBQ smoky pork style

geschmorter Pulpo mit Knoblauch, Winter Steingarten Kräuter,
und roten Karamell-Zwiebeln

mit BBQ Räucherspeckwürfel Chefs Burns End

auf Huus Suurkruut mit Honig Mango BBQ Glasur

42.00

Streifenkult und Jägerlatein

Herkunft Schweiz, Österreich und Argentinien

Black Angus – Premium Beef mit schottischen Wurzeln

Ende des 18. Jahrhunderts entstand daraus das Aberdeen Angus, das aufgrund seiner überwiegenden Schwarzfärbung jedoch besser bekannt ist als Black Angus. Die Bezeichnung Angus stammt von den Kelten und heißt auf Gälisch Aonghas, was so viel bedeutet wie „erste Wahl“.

Schottisches Black Angus Beef Filet

Bis zu 10 Wochen gereift und an der Luft getrocknet.

Ein Filet Klassiker der zarten Art. Der Mittelstück-Schnitt ist bei uns Chef Sache!

serviert mit

Huus Salz

Huus Trüffelbutter

Huus Sauce Demi Glace

250g

54.00

400g

86.00

Argentinisches Black Angus Beef Entrecote Dry Aged

Auserlesene Qualitätsstücke aus zertifizierter Haltung

An der Luft getrocknet und mit Sorgfalt gelagert

Markanter Grillklassiker mit Fettdeckel, Aroma und purem Rindfleischgeschmack

serviert mit

Huus Salz

Huus Chimichurri

Huus Winter Steingarten Kräuterbutter

250g

42.00

400g

68.00

Argentinisches Black Angus Beef Rib Eye Dry Aged

Auserlesene Qualitätsstücke aus zertifizierter Haltung, an der Luft getrocknet und mit Sorgfalt gelagert. Das Kennerstück mit durchgehender Marmorierung und unverkennbarem Rippenauge, mit unserer Liebe zubereitet, ist es ein absolutes Muss für Meatlover`s

serviert mit

Huus Salz

Huus Chimichurri

Huus Winter Steingarten Kräuterbutter

250g

52.00

400g

78.00

Der Alte Schweizer

Am Knochen gereiftes Erste Klasse Simmentaler Rindsentrecote
Mit Stempel und Qualitätssiegel, rassenrein, weiblich und aus
Schweizer Weidehaltung - ein gutes Stück Heimat!

serviert mit

Huus Salz

Huus Pfeffer

Huus Café de Paris Butter

250g halbes Steak

48.00

500g Entrecote Double

88.00

850g One fo(u)r two

142.00

mind. 30 min Wartezeit

Das Jungtier

Schweizer Kalbfleisch aus nachhaltiger Aufzucht, biologische Haltung von und für die Region. Hohrücken Steak vom Schweizer Kalb
Veal Rib Eye Cut

serviert mit
Huus Salz
Huus Pfeffer
Huus Steinpilzsauce

250g	44.00
400g	68.00

Halber Rehrücken

Butterzart, herbstlich herb und mit unverwechselbaren Wildaromen aus österreichischer Frei- und Weideland-Zuchthaltung
nur leicht temperiert und mit viel Gefühl grilliert
mit Butter nappiert und fein tranchiert

serviert mit
Huus Salz
Wilden Preiselbeeren
Preiselbeersauce

250g	42.00
400g	64.00

Süßes und Gluschtiges

Hausgemachte Glace

Bourbon Vanille | Grand Cru Schokolade | Tropische Guava mit Joghurt
Kaffeekranz Eiskaffee | | Luzerner Marroni mit Vanille

Hausgemachtes Sorbet

Mandarine mit Thymian | Roter Apfel mit Zimt & Honig | Zitronengras mit Limette
Quitten-Ahorn Sirup

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

Homemade & Sweets

Natur belassener Bio Apfelmus mit Honig
eingekocht und eingeweckt
mit hausgemachtem Vanilleglace, Schlagrahm und Herbstgarnitur 10.50

Belle Helene aus dem eigenen Garten
eingeweckte Birne aus dem Bourbon Vanille Zimt Sud
mit Vanillesauce, hausgemachtem Schokoladenglace und Schlagrahm 12.50

Gerührter Eiskaffee nach Flammen Art
mit alter Kirsche und Schlagrahm
sämig von Hand gerührt 12.50