

Gmaandhuus 8213

Neunkirch



Herzlich Willkommen.

Schön, dass Sie bei uns Gast sind. Unser kreatives Küchenteam freut sich, Sie kulinarisch zu begeistern. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns!

Wir wünschen «En Guete»

Unsere Öffnungszeiten:

Montag: ist unser Ruhetag

Dienstag bis Freitag: 08:45 – 14:00 Uhr

17:00 – 23:00 Uhr

Samstag: 08:45 – 23:00 Uhr

Sonntag: 10:00 – 22:00 Uhr

Telefon: 052 681 59 59

Kalte und warme Vorspeisen



Rindscarpaccio auf Trüffelmayonnaise

CHF 17.00

verfeinert mit Pinienkernen, Parmesanspänen,
und Rucolapesto

Dreierlei von der Garnele

CHF 18.00

Klassischer Crevettencocktail, gebratene Black - Tiger -
Garnele und eine gefüllte Kroquette mit Garnele, serviert
auf einem herbstlichen Salatbouquet

Ententerrine

CHF 16.50

mit Portwein und Orangen – Pfirsich - Chutney, serviert
auf einem grünen Salatbeet

Salate



Blattsalat mit gerösteten Kernen	CHF	9.00
<i>Saisonale, grüne Marktsalate</i>		
Gemischter Salat mit Brotcroûtons	CHF	10.50
<i>Fünf verschiedene Salate, begleitet von Blattsalat</i>		
Nüsslisalat	CHF	12.50
<i>Zarter Feldsalat mit gebratenem Speck, gekochtem Ei und Brotcroûtons</i>		

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen unserem hausgemachten französischen oder italienischen Dressing

Suppen



**Rassige Bouillabaisse nach Art unseres
Küchenchefs Ivo** CHF 12.00

*Die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich
mit Krustentieren, Fischfilet und Muscheln*

Kokos – Ingwersuppe mit Kichererbsen CHF 9.00

Weissweinsuppe mit Trauben CHF 9.50
und knusprigen Brotcroûtons

Tagessuppe CHF 8.00
*Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen
Angebot*

Vegetarische Gerichte



Rassiges Quinoa - Gemüse – Curry

CHF 21.50

mit gewoktem Quorn

Köstliche Gemüselasagne

CHF 22.50

feine Gemüsewürfeli an Tomaten-, Béchamelsauce und Mozzarella dazu Rispen Tomaten aus dem Ofen

Fischgerichte



Kabeljau im Speckmantel

CHF 32.50

Pommes Williams und dazu Rahm-Sauerkraut mit einem Hauch Knoblauch

Gebratene Lachstranche

CHF 29.50

Krustentiersauce, Wildreis - Mix und Blattspinat

Rassige Bouillabaisse nach Art unseres Küchenchefs Ivo

CHF 28.00

Die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich mit Krustentieren, Fischfilet und Muscheln

Fleischgerichte



Cordon Bleu vom Schwein CHF 28.50
*Gefüllt mit Schinken und Gruyere
dazu Marktgemüse*

Wienerschnitzel vom Kalb CHF 32.50
Paniertes Kalbsschnitzel, Gemüsebeilage

Schweinssteak gegrillt CHF 29.00
mit grüner Pfeffersauce und Gemüsebouquet

Lammierstück mit Kräuterkruste CHF 39.00
*serviert auf Saucenspiegel des Kräuterjus
mit Gemüse garnitur*

Pouletgeschnetzeltes mit rassicem Curry CHF 24.00
Gemüse und Langkornreis

Sie haben die Wahl bei den Stärkebeilagen:
unsere **hausgemachten** Pommes frites
Pommes Williams
Röstikroquetten
Pasta
Langkornreis

Desserts



Rotwein Zwetschgen <i>begleitet von Jogurteis und Meringues</i>	CHF	12.50
Lütticher Waffel <i>mit Kirschen und Schlagrahm</i>	CHF	8.50
Crema Catalana <i>Creme Brulée mit Früchten garniert</i>	CHF	8.50

Herkunft unserer Zutaten:

Gmaandhuus 8213
Neunkirch

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Fisch	EU
Krustentiere	Niederlande, Thailand
Glacé	Mövenpick

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber