

hof
beiz

Die Hofbeiz-Küche

Kreativ – vielseitig – überraschend

Liebe Gäste

Schön, Sie in der Hofbeiz zu begrüssen; herzlich willkommen.

Es ist mir als Ihre Gastgeberin eine grosse Freude, Sie mit meiner Küche zu überraschen und zu begeistern. Lassen Sie sich entführen in eine Welt des Geschmacks, der Düfte und des Genusses.

Wir verwöhnen Sie mit unserem vielseitigen und nicht alltäglichen Angebot. Dabei verwenden wir ausschliesslich frische Produkte von unseren regionalen Lieferanten und Nachbarn. In meiner Küche gibt es weder Konservierungsmittel noch Geschmacksverstärker noch irgendwelche Convenience Produkte. Jede Bestellung wird individuell und frisch zubereitet. Das dauert mitunter ein paar Minuten länger, doch das Warten lohnt sich, Sie werden den Unterschied schmecken.

Viel Spass beim Entdecken der Speisekarte, Sie finden sicher etwas das Ihnen Freude macht.

En Guete und herzlichen Dank für Ihren Besuch in der Hof Beiz.

Ihre Gastgeberin

Milica Schmidlin und Team

Vorspeise

Salat

Bunter Blattsalat I Dressing	9.5
Burratina I Tomaten I Bündner Rohschinken I Basilikum Öl	14 / 19
Crevetten I grüne Papaya I Gemüse I Erdnüsse I Asia-Vinaigrette	29

Suppe

Kalte Blumenkohlsuppe I Mangochutney I Schnittlauchöl	13
---	----

Rindstatar Klassik

Tatar I Spiegelei I Toastbrot I Butter I Salatbouquet	19 / 28
---	---------

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch I Thunfisch-Sauce I Salatbouquet	17
---	----

Kinder- Speisekarte

Schnitzel I Pommes	15
Teigwaren I Tomaten-Sauce	14
Fischknusperli I Pommes I Tatarsauce	14

Liebe Gäste:

Informationen über Zutaten die Allergien und / oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Mitarbeitenden.

Deklaration: Wenn nichts anders steht, dann sind unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz, Sashi Beef Dänemark, Crevetten ASC aus Vietnam und Muscheln MSC aus der Nordsee.

Warme Küche von 17.30 - 21.30 Uhr

Alle Preise inkl. 7,7 % MwSt

Hauptgang

Hofburger

Angus-Burger I Greyerzer I Speck I Spiegelei I Haussauce I Pommes	28
---	----

Cordon Bleu Klassik

Schweins-Nierstück I Bauernschinken I Greyerzer I Pommes I Gemüse	29
---	----

Alpstein Poulet

Pouletbrust Supremè I Kartoffelstampf I Pilze I Chimichurri-Sauce	27
---	----

Sashi Beef eine Delikatesse aus Skandinavien

Filet I Stampfkartoffeln I Inwiler Edelpilze I Rosmarinjus	55
Entrecôte I Pommes I Gemüse I Sauce Café de Paris	51

Fisch & Meeresfrüchte

Jakobsmuscheln I schwarzer Reis I Orangen-Beurre-Blanc	28
Egli im Bierteig I Country Cuts I Tatarsauce	23

Teigwaren

Spaghetti I Crevetten I Tomaten-Curry-Sauce	28
Ravioli Caprese I Tomaten I Mozzarella I Basilikum I Tomaten-Sauce	24