



Essen Trinken Geniessen Verweilen Festen Grillieren GartenLounge

Schön, dass Sie bei uns sind

- ❖ Die Küche rein das Essen fein, anders darfs bei uns nicht sein.
- ❖ Unsere feinen Kreationen werden wenn möglich hauptsächlich mit frischen Produkten aus der Region frisch zubereitet.
- ❖ Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung, beim Fisch MSC.
- ❖ Deshalb achten wir darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen und diese auch schonend zuzubereiten.



vitale Gerichte /vegetarische Gerichte / scharfe Gerichte

für Geist und Körper
-Eiweiss & gute Fette
-Kohlenhydrate
-Vitamine

Bitte informieren Sie uns, falls Sie laktosefreie oder glutenfreie Gerichte möchten.

En Guete
Ihr Gastgeber Team

Besuchen Sie uns auch auf unserer Webseite oder Facebook, www.zumhüsli.ch.

Fleischdeklaration

Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Lamm Australien/Neuseeland, Rind Südamerika, Egli RU, Forelle IT, Lachs NO



Essen Trinken Geniessen Verweilen Feste Grillieren GartenLounge

Vorspeisen

Knoblauch-Käsebaguette

mit marinierten schwarzen Oliven

7.50



Bunter Blattsalat

nach Saison mit gerösteten Kernen, Nüssen und Brotcroûtons

9.00



Saisonaler gemischter Gartensalat

mit gerösteten Kernen, Nüssen und Brotcroûtons

12.50



Tomaten-Mozzarella Salat

Mit Basilikumpesto

15.00



Rindfleisch-Tatar

mit Toast und Butter

18.50/ 24.50

Salatschüssel Hüsli

reichlich saisonale Gartensalate, Avocado, Kirschtomaten,
Fenchelstreifen, gerösteten Kernen, Nüssen und Brotcroûtons.



ab 2 Personen

Preis pro Person

14.50

Suppen

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

12.00

Frische Steinpilzcrèmesuppe

11.50





Essen Trinken Geniessen Verweilen Festen Grillieren GartenLounge

Urchig, beliebt und modern gekocht

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachter Butterrösti	39.00
Kalbsschnitzel Wiener Art paniertes und goldgelb gebratenes Kalbfleischschnitzel, serviert mit Pommes frites	41.00
mit Schwein	29.50
Kalbfleisch-Cordon-bleu gefüllt mit Saftschinken und Greyerzerkäse, dazu Saisongemüse und Pommes frites	44.00
Bündner Cordon-bleu gefüllt mit Bündner Rohschinken, Bündner Bergkäse und frischen Kräutern mit Pommes frites und Saisongemüse	44.00
mit Schwein	33.00
Paniertes Schweinsschnitzel XXL 600gr. mit Pommes frites	42.00
Mistkratzerli im Pizzaofen gebratenes Geflügel, serviert Rosmarinjus und Pommes frites 40 Min. Bratzeit	32.50
Lamrack mit Glarner Zigerkruste Zarter Lammrücken aufgeschnitten mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	36.00
Hüsliburger royal Rindshackburger mit Cole slaw-Salat und Pommes frites	21.50
mit Speck	+1.00
mit Käse	+1.00
Seniorenteller schonend gegarte Geflügelbrust an leichter Rahmsauce, serviert im Reisring, begleitet von weichgekochtem Gemüse	22.50





Essen Trinken Geniessen Verweilen Feste Grillieren GartenLounge

Pasta Plausch

Original italienische Pappardelle

Aglio, Olio e Peperoncini

19.50



Original italienische Pappardelle al salmone

mit frischem Lachs an leichter Rahmsauce mit frischem Dill

25.00



Rigatoni „Toscana“

mit gebratenen Rindshuftstreifen, frischen Kräutern und Tomatenwürfeln

25.00

Rigatoni „Thai-Style“

mit gebratenen Pouletwürfeln und Wokgemüse an feiner roter Thaicurrysauce, verfeinert mit Thaibasilikum

24.50



Risotto Plausch

Weisswein-Risotto

mit gebratenen Pouletwürfeln und saisonalem Gemüse, verfeinert mit mediterranen Gartenkräutern

26.50

Parmesan-Risotto

mit grillierten Avocadoschnitzen und Granatapfel-Vinaigrette

24.50





Essen Trinken Geniessen Verweilen Festen Grillieren GartenLounge

Rösti Plausch

Emmentaler Rösti

mit Savelat- und Zwiebelscheiben,
überbacken mit mildem Emmentalerkäse

23.50

Tessiner Rösti

mit Salami, Tomaten und Kapern, mit Taleggiokäse überbacken

25.50

Walliser Rösti

mit Rohschinken und Tomaten, überbacken mit Walliser Raclettekäse

28.50

Aus dem Wasser

Hausgemachte Egli-Knusperli

Mit selbstgemachter Tartarsauce, gemischten Gartensalaten oder Pommes frites

26.50

Gebratene Forellenfilets

mit frischen Kräutern und Knoblauch, gebraten im Oliven-Mandel-Öl,
serviert auf Saisongemüse mit Reis oder Bratkartoffeln

32.00

Pochierte Lachstranche

serviert auf Oliven-Zitronengemüse, dazu Granatapfel-Vinaigrette mit
Reis oder Bratkartoffeln

35.00



Zusätzlich saisonales Gemüse

+7.00

Essen Trinken Geniessen Verweilen Festen Grillieren GartenLounge

Pizza

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

16.50



Stromboli

Tomaten, Mozzarella, Peperoncini, Oliven, Oregano

17.50



Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

18.00

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano

19.00

Calabrese

Tomaten, Mozzarella, scharfe spanische Salami, Oregano

19.50



Milanese

Tomaten, Mozzarella, italienische Salami, Oregano

19.50

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Ananas, italienischer Saftschinken, Oregano

19.50

Hüsli

Tomaten, Mozzarella, Rindsfilet in Würfeln, Champignons, grüner Pfeffer

22.50

Calzone (zusammengelegte Pizza)

Tomaten, Mozzarella, italienischer Saftschinken, Ei, Champignons, Oregano

20.50

Quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella, Pecorinokäse, Taleggiokäse, Parmesan, Oregano

20.50





Essen Trinken Geniessen Verweilen Festen Grillieren GartenLounge

Vegi

Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Parmesan, Oregano

18.50



Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, italienischer Saftschinken, Champignons, Oregano

19.50

Padrone

Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Champignons, Peperoncini, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

23.50

Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, italienischer Saftschinken, Champignons, Salami, Artischockenherzen, Oliven

21.50

Prosciutto crudo

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken,

22.50

Rustica

Speck, Zwiebeln, Spiegelei

22.50

Desiderio

Margherita plus drei Zutaten nach Wahl

21.50

Beachten Sie auch unsere Saisonpizza!

Pizza über die Gasse – CHF 2.00 günstiger

Preis pro zusätzlicher Zutat CHF 2.00 – CHF 5.00



Essen Trinken Geniessen Verweilen Feste Grillieren GartenLounge

Unsere Spezialität „Fleisch nach Gewicht“

Sie wählen das Fleischgewicht nach Gramm

	100g	200g	300g	400g	500g
Vom Rind					
• Entrecôte	17.00	29.00	41.00	53.00	65.00
• Rindsfilet	23.00	38.00	53.00	68.00	83.00
Vom Kalb					
• Bäggli	23.00	38.00	53.00	68.00	83.00
Vom Schwein					
• Nierstück	9.00	15.00	21.00	27.00	33.00
Vom Geflügel					
• Pouletbrust	160gr.	14.80			
Vom Lamm	ca. 80 gr	ca. 160gr	ca. 240gr	ca. 320gr	ca. 400gr
• Kotelette	8.50	15.00	21.00	27.00	33.00

Wählen Sie Ihre Beilagen

Pommes frites, Risotto, Pappardelle, Rösti,

Bratkartoffeln, Reis, gemischter Salat oder Saisongemüse.

7.00

Wir grillieren das Fleisch ungewürzt, so dass sich das volle Fleischaroma entfaltet.

Zum Würzen der Grilladen servieren wir Ihnen unsere drei hausgemachten BBQ- Saucen, dazu rosa Himalayasalz und schwarzen Pfefferschrot.