

HÖHTALER WOCHENHITS

PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEINSNIERSTÜCK
MIT ZITRONE
DAZU POMMES FRITES

26.00

AM KNOCHEN GEREIFTES SCHWEINSKOTELETTE CA. 350.GR
MIT HAUSGEMACHER KRÄUTERBUTTER
DAZU POMMES FRITES ODER NUDELN

30.00

LIEBE GÄSTE,

**DA WIR UNSER SPEISEANGEBOT FRISCH ZUBEREITEN, KANN ES VORKOMMEN,
DASS SIE KURZE WARTEZEITEN IN KAUF NEHMEN MÜSSEN.**

DAZU EMPFEHLEN WIR

7.5 DL FLASCHENQUALITÄT IM OFFENAUSSCHANK

GOLDWÄNDLER SONDERABFÜLLUNG
REBGUT WETZEL, ENNETBADEN

DL	7.00
FLASCHE	49.00

Restaurant **Höhtal**

LIEBER GAST

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN
KÖNNEN INFORMIEREN WIR SIE AUF ANFRAGE GERNE.

FEINE KLEINIGKEITEN

THONBRÖTLI MIT ZWIEBELN UND ESSIGGURKEN		13.00
TATARBRÖTLI MIT OLIVEN, KAPERN UND ZWIEBELN		13.00
PANIERTE POULETBRUSTSTÜCKLI MIT PIKANTER SAUCE		16.00
GERÄUCHTER BAUERNSPECK	KLEINE PORTION	15.50
FEIN AUFGESCHNITTEN	PORTION	19.50
HEISSE, FEIN GEWÜRZTE RAUCHWÜRSTE MIT BROT UND SENF		12.00

GLUSCHTIGI FUSCHTBROT

SCHINKEN, SALAMI, KÄSE ,FLEISCHKÄSE	8.50
MIT KURT'S FEINEN HACKTÄTSCHLI	12.00

SUPPEN

RINDFLEISCHBOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI	8.00
TOMATENRAHMSUPPE MIT BASILIKUM	9.00
BROCCOLIRAHMSUPPE MIT HASELNÜSSEN	9.00
CURRYRAHMSUPPE MIT GEBRATENEN BLACK TIGER CREVETTES	11.50

VORSPEISEN - SALATE

BUNT GEMISCHTER SALAT	9.50
GRÜNER BLATTSALAT MIT FRISCHEN KRÄUTERN	8.00
NÜSSLI- UND EISBERGSALAT MIT SPECKWÜRFELI	11.00
TOMATEN MOZZARELLA-SALAT MIT BASILIKUM AN BALSAMICODRESSING	12.00

BUNT GEMISCHTE SALATTELLER IN VARIATIONEN

MIT GEHACKTEM EI	18.50
MIT GEBACKENEN GEMÜSESCHNITZEL	23.50
MIT FEIN GESCHNITTENEM CERVELAT	18.50
MIT GÄHWILER BERGKÄSE	18.50
MIT MARINIERTEN POULETFLÜGELI	23.50
MIT EGLICHNUSPERLI UND TARTARSAUCE	29.80
MIT PANIERTEN SCHWEINSSCHNITZEL	26.00
MIT SAUTIERTEN CHALBSLEBERLI „VENEZIA“	29.80
MIT GEBRATENEN RINDSFILETSTREIFEN	32.50
MIT GEBRATENEM ZANDERFILET UND ZITRONE	29.80

WÄHLEN SIE IHRE SALATSAUCE
HAUSDRESSING ODER BALSAMICODRESSING

BELLA PASTA

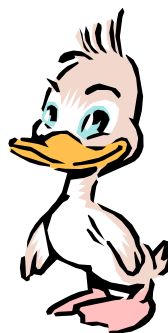
	KLEINE PORTION	PORTION
SPAGHETTI „VERDURA“ MIT OLIVENÖL, BUNTEM GEMÜSE UND OLIVEN	17.00	21.00
SPAGHETTI „PICANTE“ MIT OLIVENÖL, PEPERONCINI, KRÄUTER UND TOMATEN	16.00	20.00
SPAGHETTI „VALENTINO“ MIT BLACK TIGERCREVETTEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND PEPERONCINI	22.00	27.00
SPAGHETTI „CASALINGA“ MIT SPECK, POULETSTREIFEN, OLIVENÖL UND RATATOUILLE	18.00	22.00
SAISON RAVIOLI „DON ANTONIO“ MIT LEICHTER TOMATENRAHMSAUCE	17.00	21.00

ALLE PASTAGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEHOBELTEM PARMESAN

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

RÄUBERTELLER DU BEKOMMST EINEN TELLER, MESSER UND GABEL UND „KLAUST“ DIR DEIN ESSEN BEI DEN ERWACHSENEN

TOMATENSPAGHETTI MIT CHÄS	9.00
TAGLIATELLE MIT SPECKWÜRFELI UND RAHM	9.50
EGLICHNUSPERLI MIT REIS ODER POMMES FRITES, MAYONNAISE ODER KETCHUP	14.00
SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRITES	14.00
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES	14.00



Restaurant Höhtal

HAUSSPEZIALITÄTEN

KURT'S HACKTÄTSCHLI MIT KRÄUTERJUS	25.00
GEBRATENES POULETBRÜSTLI AUF RATATOUILLE - GEMÜSE	29.80
RINDS - FILETGULASCH „STROGANOFF“ MIT PAPRIKA	37.50
SCHWEINSSTEAK „HÖHTAL“ MIT KRÄUTERBUTTER ODER PFEFFERRAHMSAUCE	29.80
SCHWEINSSTEAK „CAPRESE“ MIT TOMATEN, BASILIKUM , PARMESAN UND MOZZARELLA	29.80
SCHWEINS „CORDON-BLEU“ MIT SCHINKEN UND REZENTEM GÄHWILER BERGKÄSE GEFÜLLT	29.80
ALTDORFER BAUERNBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE, HERGESTELLT VON WALTER HERGER	22.80
KALBSLEBERLI „VENEZIA“ MIT ZWIEBELN UND KRÄUTERN	35.00
KALBS „CORDON-BLEU“ MIT SCHINKEN UND REZENTEM GÄHWILER BERGKÄSE GEFÜLLT	38.00
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL MIT PREISELBEEREN UND ZITRONE	38.00
MEDAILLON VOM RINDSFILET MIT PFEFFERRAHMSAUCE ODER KRÄUTERBUTTER	42.00
BLACK TIGER RIESENCREVETTEN AN NOILLY PRAT SAUCE MIT INDONESISCHEM REIS	41.00

EINE BEILAGE NACH WAHL IST **INBEGRIFFEN**, JEDE WEITERE VERRECHNEN WIR MIT 5.50
SALATPLATTE, RATATOUILLE, NUDELN, REIS, SPAGHETTI, POMMES FRITES, RÖSTI ODER GEMÜSE

**FLEISCHDEKLARATION: SOFERN NICHT ANDERS VERMERKT STAMMT UNSER FLEISCH AUS DER SCHWEIZ.
CREVETTEN ZUCHT AUS VIETNAM, ZANDER UND EGLI BINNENFISCHEREI IQF**

FÖR DE SÜESSI GLUSCHT

APFELCHÜCHLEIN NACH GROSSMÜETIS REZEPT MIT ZIMTZUCKER UND VANILLESAUCE	12.20	
BRÄNNTI CRÈME MIT SCHLAGRAHM, AU DAS EN KLASSIKER US OMIS REZEPTBUCH	10.70	
CRÈMA CATALANA DER SPEZIELLE AUS DEM SÜDEN, MIT KNUSPRIGER ZUCKERGLASUR	11.20	
KEMMERIBODEN MERÄNGGE US DR BÄCKEREI STEIN MIT SCHLAGRAHM	10.70	
SORBETS UND GLACES	PRO KUGEL MIT RAHM	3.20 + 1.80

SORBET AROMEN: ZITRO, ZWETSCHGEN, MANGO, HIMBEER UND WALDFRUCHT
RAHMGLACE AROMEN: VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, PISTACHE ,ERDBEER, TIRAMISU UND ZIMT

EIN KLASSIKER UND DAUERBRENNER

***HAUSGEMACHTES RINDFLEISCHTATAR
MIT GETOASTETEM BROT UND BUTTER***

KLEINE PORTION 27.50

PORTION 34.50

HAUSGEMACHTES VEGETARISCHES TATAR

KLEINE PORTION 18.00

PORTION 25.00

VEGETARISCHES TATARBRÖTLI 11.00