

GESCHICHTE

Das RUEDIHUS

wurde 1753 durch Peter Germann erbaut. Es gilt als Spitzenleistung der Zimmermannskunst im 18. Jahrhundert. Ganz ausserordentlich ist auch die Ausstattung der Innenräume die zum grossen Teil noch vorhanden ist. Die Türen sind gekleistert oder bemalen, alle Türstürze haben ein barockes Profil, ferner stehen da bemalte Buffets und Truhen. Doch was den Innenräumen die unvergleichliche Atmosphäre verleiht, sind die Reihenfenster mit den Butzenscheiben. (aus dem Frutigbuch)

Es diente als Wohnung für den Landsvenner Peter Germann und als Maultier-Wechselstation für Reisende über die Gemmi, sowie später als Gaststätte. Der Name des Hauses muss wohl von jenem Rudolf Reichen stammen (ca. 1850) der den ganzen Besitz erwerben konnte und somit im Volksmund „ds rich Ruedi“ genannt wurde. Im Jahre 1908 brach im hinteren Teil des Gebäudes Feuer aus. In der Tageszeitung „der Bund“ steht (auszugsweise): Ein seltenes Schauspiel in der hinteren Kandersteger Ebene. Kerzengerade steht eine Riesenrauchsäule im Tal. Die Sonst so gemächlichen Äpler rennen das Tal hinein ein Schlitten fährt im Galopp vorbei. Es ist keine Frage, es handelt sich um eine Feuersbrunst. Richtig, da hört man schon das Ruedihus brennt. In der Tat das Ruedihus, neben dem alten Teil des Hotels Viktoria und einem zweiten, 1556 erbauten Bauernhaus, das älteste, daneben aber bei weitem das originellste Haus des ganzen Kandertals, ist zum Teil ein Raub der Flammen geworden. Das Ruedihus war eine bauliche Sehenswürdigkeit des Tales. Seine reich verzierte Fassade mit den Reihen von Rundschreibenfenstern viel jedem Beobachter sofort auf. Peter Germann, einem alten Volksglauben nachlebend, liess in einer einzigen bestimmten Novembernacht alles Holz zu seinem künftigen Heim schlagen. Nur dann würde der Segen auf demselben ruhen und die Stürme darüber hinwegbrausen. Unter solchem Glauben entstand 1753 das Ruedihus. Auch seine Einrichtung ging in manchem Stücke, nach des Landes guter, alter Sitte. Tür und Fenster liess man sich schenken. Die Fenstergaben waren ohnehin noch allenthalben im Bernerlande im Schwung. Auch die Giebelseite musste offenbaren, dass ein Mann hier sitze, der etwas sei und etwas wolle. Und so genügten denn auch die hölzernen Zierarten nicht. leuchtende Farben mussten hinein.

Die gekröpften Leisten, die Stäbe, das Gesimse alles wurde bemalt, Darum war auch der Schreck unter der Bevölkerung gross, als es hiess, das Ruedihus steht in Flammen. En Glück, dass der Schnee dem Dach einen Rückhalt gab. So haben wenigsten die Fassade Grösstenteils und die Fensterreihe, sowie die originellen Türen keinen Schaden genommen. Materiell ist das Haus aber so gut wie eine Ruine. In der Scheune vom Ruedihaus, das seit Jahren an fremde Sommergäste vermietet wurde, ist neuerdings eine Schule für Italiener Kinder eingebaut worden. Das Haus selbst dient als Wohnung für den katholischen Geistlichen und für Beamte der Lötschbergunternehmung. Der Schaden ist durch die Versicherung teilweise gedeckt. Der BUND 12.1.1908

Dass der vordere Teil erhalten blieb schrieben die Einwohner des Dorfes der vermuteten Tatsache zu, dass beim Hausbau unter die Schwelle der Eingangstüre das Kraut Allermannsharnisch gelegt worden sei. Die Pflanze, welche unter dem Panzer getragen wurde, um sich vor tödlicher Verletzung zu schützen.



swiss
historic
hotels

Der brandgeschädigte Teil wurde wiederaufgebaut und im November 1908 wurde eine Schule für Kinder, der am Bahnbau beteiligten Italiener eröffnet. Nach der Bauzeit wurde das Ruedihus auch als Pension betrieben. Am 21. Dezember 1990 konnten wir das Haus erwerben. Mit einer umsichtigen, sanften Renovation haben wir das Haus wiederum in einen Zustand gebracht, der es uns ermöglicht, einen zweckmässigen Landgasthof zu führen, unter Berücksichtigung seiner wertvollen, historischen Bedeutung. Im Februar 1991 haben wir den Betrieb wiedereröffnet.

Kontinuierlich haben wir das Haus restauriert, was mit der besonderen Auszeichnung, historisches Hotel Restaurant des Jahres 2000, gewürdigt wurde. Tausende von Gästen sind hier ein und ausgegangen, besonders gefreut hat uns, dass wir in den vergangenen Jahren den GESAMT-BUNDESRAT dreimal bei uns begrüssen durften. Herr KOFI ANAN, Generalsekretär der UNO und seine Frau, PRINZ CHARLES von Wales, und das BELGISCHE KÖNIGSPAAR waren ebenfalls unsere Gäste.

Wichtig jedoch sind SIE und wir freuen uns, wenn es Ihnen bei uns gefällt.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch
Familie Maeder und ihre Crew



Nellija Rakovska Gastgeberin

DAS KONZEPT

Unser oberstes Prinzip ist: Nur ausgesuchte Produkte aus der Schweiz verwenden. Zurück zu einer Küche ohne Firlefanz, natürlich passend zum Haus. Sie suchen deshalb vergebens nach ausländischen Produkten, mit ganz wenigen Ausnahmen.

UNSER ANGEBOT

CHÄS- UND WYSTUBE mit 40 Sitzplätzen. JUNGENSTUBE mit 25 Sitzplätzen, geeignet auch für Sitzungen und Familienfeste.
2 Biedermeierstuben im 1. Stock
EGGER- und STETTLERSTUBE,
Die vornehmen Bernerstuben für den besonderen Anlass.
7 DOPPELZIMMER, wovon 3 mit Himmelbetten
1 EINZELZIMMER, 1 HOCHZEITSSTUBE,
1 LIEBESLAUBE, 2 HIMMELREICH

GESCHENKGUTSCHEINE

Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenkgutschein aus, zum Beispiel eine Übernachtung mit Frühstück für 2 Personen
im Doppelzimmer **CHF 250.00**
in der Hochzeitsstube **CHF 300.00**
in unsere Liebeslaube **CHF 390.00**
und den zwei Juniorsuiten HIMMELREICH
für CHF 390.00 für zwei Personen.



oder einen GOURMETAUFENTHALT

2 Übernachtungen im RUEDIHUS
1 Rustikales Nachtessen in der Biedermeierstube
1 Menu Gastronomique (7 gängiges Feinschmeckermenu) im WALDHOTEL DOLDENHORN
1 Retourobillet für die Luftseilbahn Kandersteg-SUNNBÜHL
ab CHF 450.00 pro Person



Landgasthof
Ruedihus Phanderstäg



*Die feinste Reisekunst besteht darin,
zu einigen besonders schönen Plätzen
immer wieder einmal zurückzukehren,
bis sich in uns eine Art Heimatgefühl entwickelt,
das sie doppelt kostbar macht.*

Graff

Schpizettel



LANDGASTHOF RUEDIHUS
3718 KANDERSTEG

Tel 033 675 81 82 Fax 033 675 81 85
Mail : info@doldenhorn.ch www.doldenhorn-ruedihus.ch

SUPPE Potages Soups

TAGESSUPPE 9.50
Soupe du jour, *soup of the day*

PLÄTTLI Hors d'oeuvre Starters

MOSTBRÖCKLI  28.00
Chline Tälller Entrée – petite portion as starter, small portion 22.00
Viande séchée de bœuf, air *dried beef*

TROCHEWURSCHT MIT HOBELCHÄS 24.00
Saucisse séchée avec fromage raboté, *air-dried sausage and mountain cheese*

E SCHNIFU BUREHAMME 22.00
Kalter Bauernschinken, Jambon de campagne froid
Cold farmer's ham

HOBELCHÄS 19.00
Einheimischer Hobelkäse, Fromage de montagne raboté,
A portion of shaved mountain cheese

SALAT Salades Salad

GRÜNER SALAT im Schüsseli 9.50
Salade verte, *green salad*

RANDESALAT mit Boumnüss u Zwibele  9.50
Salade de betteraves rouges, *Beetroot salad*

ÖPIS URCHIGS Plat principales Main Plates

BAUERNRÖSCHTI Rösti mit Hobelchäs 26.00
kleine Portion Petite portion *small portion* 22.00
Rösti (ohne Speck) mit Hobelkäse (vegetarisch)
Rösti (sans lard) avec fromage de montagne (végétarien)
FARMERS RÖSTI with local shaved mountain cheese

CHÄSRÖSCHTI Speckrösti mit Raclette überbacken 26.00
kleine Portion Petite portion *small portion* 22.00
Rösti au lard gratiné avec Raclette
CHEESE RÖSTI, Raclette cheese melted on a bacon Rösti

JÄGERRÖSCHTI Speckrösti are feine Sosse mit vielne Waldpilze 28.00
kleine Portion Petite portion *small portion* 24.00
Rösti chasseur, rösti au lard avec une bonne sauce aux champignons
HUNTERS RÖSTI, bacon rösti with a fine sauce with lots of forest mushrooms

ANKERÖSCHTI Speckrösti mit amnä bitz kalte Burehamme 29.50
kleine Portion Petite portion *small portion* 27.00
Speckrösti mit kaltem Bauernschinken
Rösti au lard avec jambon de campagne froid
Bacon rösti with cold farmer's ham

SENNEHÖRNLI 25.00
Hörnli mit Schinkenstreifen an Rahmsauce
Cornettes à la crème, Jambon et fromage
Pasta with stripes of ham, in a cream sauce, topped with melted cheese

FÜR DI CHLINE Kinderteller, pour vos enfants, Children's Plate

GFÜLLTI RÖSCHTITÄSCHLI 9.50
Pochette de rösti farcie au fromage
Rösti-pocket filled with cheese

HÖRNLI MIT PILZSOSSE 9.50
Cornettes avec sauce aux champignons
Pasta with mushroom sauce

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

RACLETTE

RACLETTE SO VIEL DR MÖGET 34.00
Raclette à discrétion
Raclette (melted cheese) served with potatoes
RACLETTE PORTION 11.00

FONDUES

FRIBURGER ORIGINAL CHÄSFONDUE 28.00
DR RAHMIG VACHERIN GIT IHM E BSUNDERE GOUT
Fondue Fribourgeoise au Vacherin
The creamy "Vacherin" cheese gives this fondue a special taste

WALLISER TOMATEFONDUE 32.00
FRÜSCHI TOMATEWÜRFELI UND TOMATEMARK MIT GSCHWELTI
Käsefondue mit Tomaten und Pellkartoffeln
Fondue aux tomates
Cheese Fondue with tomato and potatoes boiled in their skin

SPÄCKFONDUE 32.00
SPÄCKWÜRFELI UND ZIEBELE, DIE WÜRZIGI FONDUEÜBERRASCHIG
Käsefondue mit Speck und Zwiebeln
Fondue avec lard et oignons
Cheese Fondue with bacon and onions

MORCHELFONDUE MIT FEINE SPITZMORCHLE 38.00
Käsefondue mit Morcheln
Fondue aux morilles
Morel Fondue, the king of the mushrooms

FONDUE ODER RACLETTE MENU

MOSTBRÖCKLITÄLLER
VIANDE SÉCHÉE *Cured (air dried) beef marinated in cider*

FRIBURGER FONDUE oder Raclette à discrétion
FONDUE FRIBOURGEOIS OU RACLETTE Fondue or Raclette

EN CHLINE KIRSCH UN PETIT KIRSCH *a small cherry schnapps*

ÖPFUSORBET SORBET DE POMMES *apple sorbet*
45.00

ZVIERI PLÄTTLI 26.00

Walliser Trockenfleisch, Coppa und Rohessspeck aus der Fleischrocknerei Eggs in Reickingen, Kandersteger Hobelkäse aus dem Ueschinental von Hans Rösti und Kandersteger Dauerwurst
Viande séchée du Valais, lard crû, coppa et fromage raboté
Dry meat from the Valais, coppa, raw meat and mountain cheese

Im ganzen Haus gilt als oberstes Gebot (mit ganz wenigen Ausnahmen), Schweizer Produkte zu verwenden, möglichst direkt vom Produzenten. Sie suchen vergebens Campari, Orangensaft, Salzwasserfische, Cognac oder Cola.

steht für Gerichte/ Speisen, für die wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität verwenden.

ZUM DESSERT

CRÈME CARAMEL Crème caramel, Carmel cream 7.50 9.50

ÖPFELCHÜCHLI mit Vanillesosse 12.00 14.00
Beignets aux pommes avec sauce vanille, *Apple fritters with vanilla sauce*

COUPE RUEDI 9.50 12.00
Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren
Glace vanille et fruits chauds, *Vanilla ice cream with hot berries*

ZWETSCHGENLISI 9.50 12.00
Zwetschgensorbet mit eingelegten Grappazwetschgen und Zwetschgenschnaps
Sorbet de prunes avec prunes marinées à la grappa avec eau de vie de prune
Prune sorbet with prune marinated in Grappa and a prune schnapps

MERINGUE mit Greyerzer Nydle 10.50 13.00
Meringue avec crème de Gruyère
Meringue with Greyerzer cream

VACHERIN GLACE das Ruedihus Special

Sie dürfen gerne einen 2. Löffel bestellen
Typical Swiss Dessert



COUPE APRICOTINE 9.50 12.00
Vanille Glace und Aprikosensorbet mit eingelegten Aprikosen und Apricotine
Glace vanille, sorbet d'abricot, abricots marinés et Apricotine
Vanilla ice cream, apricot sorbet, marinated apricots and Apricotine

ÖPFUSORBET mit Gravensteiner 9.50 12.00
Sorbet de pomme avec Gravensteiner, *Apple sorbet with Gravensteiner*

COUPE ROMANTIC 9.50 12.00
Vanille und Haselnussglacé mit Appenzellerrahmliqueur
Glace vanille et noisette et liqueur d'Appenzell
Vanilla and hazelnut ice cream with Appenzeller liqueur

ZUGER KIRSCHTURTE 8.00
Eine Kirschtorte die es in sich hat
Tourte au Kirsch / *Cherry schnapps cake*

AARGAUER RÜEBLITURTE 7.00
Eine echte Schweizer Spezialität aus Haselnüssen und Karotten
Gâteau aux carottes et aux noisettes / *Carrot cake with hazel nuts*

Sorbet und Glacé pro Kugel 3.50
Zwetschgensorbet, Apfelsorbet, Aprikosensorbet, Haselnussglacé, Vanilleglacé, Schoggiglacé und Erdbeerglacé
Sorbet aux prunes, aux pommes, à l'abricot, glace noisette, vanille, chocolat et fraise / sorbet and ice-cream : plum, apple, apricot, hazelnut, vanilla, chocolate and strawberries

KAFFEE Café Coffee

KAFFEE FERTIG 7.00
Das "Traditionelle" mit Obstler, le café traditionnel avec du schnaps
et du sucre / the traditional Swiss coffee with schnapps, sugar

KAFFEE LUTZ 7.00
Der "Dünne" aus dem Entlebuch + Obstler oder Zwetschge
Kaffee Lutz, speciality of county Entlebuch, without cream

RUEDIHUSKAFFEE 12.00
Mit Quittenschnaps und Rahm café avec eau de vie de coing
et chantilly coffee with Quince schnapps and whipped cream

ZUGERKAFFEE 12.00
Mit kräftigem Kirsch und Rahm / avec eau de vie de Kirsch, chantilly
Zuger coffee, from the canton of Zug, with a strong cherry schnapps

WALLISER KAFFEE 12.00
Mit Williams und Rahm avec de la williamine et chantilly
Walliser coffee, with pear schnapps and cream