

Einen Geschenkgutschein vom Landgasthof Ruedihus?

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein
mit dem gewünschten Frankenbetrag aus,
oder für
eine Übernachtung für 2 Personen
mit Frühstück zum Preis ab CHF 250.00



oder ganz speziell im Hochzeitszimmer ab
CHF 300.00
oder Liebeslaube und Himmelreich
ab CHF 390.00
für 2 Personen inklusive Frühstück



Drehort von Bauer ledig sucht



Mir empfähle Euch

Die Welt wäre eigentlich
voller Freuden
man könnte deren auflesen
bei jedem Schritt und Tritt,
aber man muss
„die eigeete Ouge ha“,
um sie zu sehen.
Jeremias Gotthelf



*Landgasthof
Ruedihus Phanderstätg*

LANDGASTHOF RUEDIHUS 3718 KANDERSTEG
Tel 033 675 81 82 Fax 033 675 81 85
Mail : info@doldenhorn.ch

Tageställer 1 vegetarisch **28.00**

TAGESSUPPE oder Salat us der Schüssle

Soupe du jour ou Salade / Soup of the day or Salad

2 POCHIERTI EIER

uf Blattspinet, Ankesauce, Salzhärdöpfel

2 ŒUFS POCHÉS

sur épinards, sauce au beurre, pommes de terre

2 POACHED EGGS Spinach, butter sauce, potatoes

BURETÄLLER **27.00**

TAGESSUPPE oder Salat us der Schüssle

Soupe du jour ou Salade / Soup of the day or Salad

Burebratwurscht, Zibelesosse, Rösti

ASSIETTE PAYSANNE

Saucisse à rôtir, sauce aux oignons, Röst

FARMERS PLATE

Sausage, onion sauce, Rösti

Tageställer 2 **30.00**

TAGESSUPPE oder Salat us der Schüssle

Soupe du jour ou Salade / Soup of the day or Salad

POULETBRÜSCHTLI aus Schweizer Zucht

Pilzssosse, Spätzli, Gmües vom Pflanzblätz

POITRINE DE POULET

Sauce aux champignons, Spätzli, légumes du potager

CHICKEN BREAST

Mushroom sauce, Spätzli, vegetables

FISCHTÄLLER  **42.00**

E ganzi Forälle vom Blausee brate oder blau,
Salzhärdöpfel und Spinat

PLAT DE POISSON

Truites fraîches du lac bleu rôti ou bleu, garnie de
pommes de terre à l'eau et épinards

FISHERMANS PLATE

Fresh trout from blue lake roasted or poached with
potatoes and spinach

Tageställer 3 **42.00**

TAGESSUPPE oder Salat us der Schüssle

Soupe du jour ou Salade / Soup of the day or Salad

KILTERSCHNITTE Ankehörnli mit Rapschäs,

Gmües vom Pflanzblätz

Entrecôte überbacken mit Kräuterbutter, Hörnli,

Gemüse

ENTRECÔTE GRATINÉE,

Beurre aux fines herbes, cornettes, légumes

SIRLOIN STEAK GRATINATED WITH HERB BUTTER

Pasta and vegetable

CHALBSLÄBERLI **42.00**

Chalsbläberli Im Anke brate mit Röschti u Gmües

FOIE DE VEAU Emincé de der foie de veau sauté au
beurre « rösti », légumes

Sliced calve liver with Rösti

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

Tageställer 5 **29.00**

TAGESSUPPE oder Salat us der Schüssle

Salade / Salad

CHUTTLE MIT TOMATESOSSE

Gschwelti

TRIPES SAUCE TOMATE

Pommes de terre en robe du champ

TRIPES Tomato sauce, potatoes in their skin



SCHWEIZER FLEISCH

Wir verwenden mit Ausnahme der
Kilterschnitte ausschliesslich Schweizer Fleisch
(Rind, Kalb, Schwein, Lamm). Die auf Schweizer
Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte
Haltung und natürliche Fütterung wird nicht nur
garantiert. Bei der Kilterschnitte müssen wir unser
Prinzip leider verlassen, da nicht genügend
gutgelagertes Schweizer Fleisch zur Verfügung steht,
deshalb servieren wir ihnen erstklassige argentinische
Stücke.

Tageställer 6 **34.00**

TAGESSUPPE oder Salat us der Schüssle

Soupe du jour ou Salade / Soup of the day or Salad

RAHMSCHNITZEL (Schwynigs) wie früecher,

Nüdeli,

ESCALOPE À LA CRÈME (porc), Nouilles

PORC ESCALOPE Cream sauce, pasta

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



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