

Genuss wird bei uns auch ohne **G** gross geschrieben

Liebe Gäste

Seit jeher pflegen wir im Restaurant Hof eine Kultur, die sich am Kostbaren orientiert. Unser Küchenchef Kay Kriester und sein Team verwenden ausschliesslich frische, qualitätsvolle Produkte, die von ihm und seiner Küchencrew mit grosser Sorgfalt ausgesucht und mit Liebe und Leidenschaft zubereitet werden.

Ihr Wohlergehen und der kulinarische Genuss stehen bei uns an erster Stelle. Und weil wir der Meinung sind, dass dies für alle Gäste gelten sollte, bereiten wir jetzt die meisten Gerichte, die Sie auf der Speisekarte finden, auch **glutenfrei** zu. Nicht ohne Stolz dürfen wir behaupten, weitherum das reichhaltigste Angebot für Gluten-Allergiker anzubieten.

Nun laden wir Sie herzlich ein zu genussvollen Momenten im Restaurant Hof. Freuen Sie sich am inspirierenden und entspannten Ambiente und auf die Köstlichkeiten aus unserer Küche. Gönnen Sie sich ein wenig Musse und lassen Sie Ihre Gedanken frei. Denn, wie Franz Grillparzer schon sagte: Monde und Jahre vergehen, aber ein schöner Moment leuchtet das Leben hindurch!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen Guten Appetit – mit oder ohne **G**luten!

Herzlich

Ihre Gastgeber

Susanne und Patric Graber mit Jasmin und Noelin

und das ganze Team

Genuss, Gastfreundschaft und Gesundheit.

Für unsere Gäste mit Gluten-Allergie

Bitte informieren Sie bei Ihrer Bestellung unseren Chef de Service über Ihre Zöliakie.

Beachten Sie auf der Speisekarte bitte die mit **G** ausgezeichneten Gerichte. Alle diese Speisen servieren wir Ihnen auf Anfrage gerne glutenfrei. Da wir zu diesem Zweck Zutaten und Beilagen teilweise ersetzen, kann die Zubereitung einen kleinen Augenblick länger dauern.

Wir setzen jederzeit alles daran, um Ihnen durchgehend korrekte glutenfreie Gerichte zu servieren. Der Gesetzgeber verpflichtet uns aber dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei allfälligen Unannehmlichkeiten übernehmen können.

Für Ihr Verständnis sagen wir Dankeschön.

Für unsere vegetarischen Gäste

Die vegetarischen Speisen in unserem Angebot sind fleisch- und fischlos und werden nur mit vegetarischen Zutaten gekocht und ohne Gelatine produziert.

Beachten Sie auf der Speisekarte bitte die mit **V** ausgezeichneten Gerichte.

Unsere Fleischersätze:

Seitan: Weizenkörner aus kontrolliert biologischem Anbau werden gemahlen und zu einem Teig verarbeitet.

Tofu: Sojabohnen aus kontrolliert biologischen Anbau werden aufgeweicht und püriert. Wussten Sie, dass das erste Tofu-Rezept bereits 164 v. Chr. entwickelt wurde?

Quorn: Hergestellt aus dem Eiweiss eines Pilzes, der auf natürliche Weise im Boden gedeiht. Quorn besticht durch seinen geringen Fettgehalt und ist frei von Cholesterin. Dafür reich an Ballaststoffen und hochwertigem Eiweiss (Protein).

Q V **Salatvariationen**

Grosser Salatteller	CHF	19.00
Kleiner Salatteller	CHF	12.00
Beilagen-Salat	CHF	9.00

Q V **Hausgemachtes Dressing:**

Italienisch, Französisch oder mit Yoghurt

Q **Steak & Salat**

Rindssteak oder Schweinssteak mit Kräuterbutter	normal	CHF	34.00
Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Pommes frites dazu kleiner Salatteller vom Buffet	klein	CHF	28.00

Suppen

V Tagessuppe CHF 6.50

Q V Gemüsebouillon mit Flädli CHF 6.50

Q V Currycrèmesuppe mit Ananas CHF 10.50

Q V Karotten-Ingwer-Suppe CHF 10.50

Unser Küchenchef Kay Kriester empfiehlt

Für Sie am Tisch angerichtet

von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr

G	Tatar von der Rindshuft zubereitet nach Ihrem Wunsch	normal	CHF	36.00
		Vorspeise	CHF	28.00
G	Entrecôte double (ab 2 Personen) mit Sauce Béarnaise serviert mit Pommes Dauphine und Gemüsevariation anstatt Pommes Dauphine mit anderer Beilage	pro Person	CHF	39.00
G	Stubenküken "frisch aus dem Ofen" an Thymianjus Neue Bratkartoffeln und Gemüsevariation		CHF	34.00

Unser Küchenchef Kay Kriester empfiehlt

- 🍴 **Spiessli "Waldstätterhof"** CHF 39.00
Würziges Spiessli mit Rind- und Schweinefleisch,
Champignons und Peperoni an Paprikasauce
dazu Pommes frites
- 🍴 **Rindsentrecôte im Pfännli** CHF 36.00
Swiss Prime Gourmet Rindsentrecôte mit Butter Café de Paris,
Bratkartoffeln und Tomate nach provenzalischer Art

Sofern nicht speziell vermerkt, stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz.

Fleischgerichte

☞	Wienerschnitzel mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und frischem Saisongemüse	normal	CHF	36.00
		klein	CHF	26.00
☞	Riz Casimir Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce im Reisring, mit Früchten garniert	normal	CHF	36.00
		klein	CHF	26.00

Sofern nicht speziell vermerkt, stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz.

Fischkreationen

☞	Grillierte Felchenfilets verfeinert mit Zitrone und Oliven Salzkartoffeln	normal	CHF	34.00
		klein	CHF	26.00
☞	Frische Eglifilets zart in Butter und Kräutern gebraten Petersilienkartoffeln	normal	CHF	34.00
		klein	CHF	26.00

Schweizergerichte

- ☞ **Hier geht es um die Wurst...**
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
mit goldbrauner Rösti CHF 19.50
- ☞ **Der Klassiker...**
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art normal CHF 36.00
mit goldbrauner, knuspriger Rösti klein CHF 26.00
- Eine Luzerner Spezialität...**
Lozärner Chügelipastetli mit Erbsli und Rüebli CHF 22.50
Kalbfleischbällchen und Pilze in feiner Rahmsauce
mit grünen Erbsen und Karotten
☞ auf Anfrage glutenfrei erhältlich

Sofern nicht speziell vermerkt, stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz.

Schweizergerichte

<i>v</i>	Eine Spezialität aus der Westschweiz...	
	Käsefondue mit Brotwürfeln oder Kartoffeln	CHF 22.00
<i>g</i>	serviert im Spezial-Caquelon	
<i>g v</i>	Ein Innerschweizer Gericht...	
	Äpler Hörnli	CHF 19.50
	mit gerösteten Zwiebeln und frischem Apfelmus	
	Wie wäre es mit einer feinen Rösti?	
<i>g v</i>	Butterrösti	CHF 13.00
<i>g v</i>	mit Spiegelei	CHF 15.00
<i>g v</i>	überbacken mit Bergkäse	CHF 18.50
<i>g</i>	mit Speck und Schinken	CHF 18.50

Vegetarische Gerichte

G v Exotischer Currytraum
Frische exotische Früchte an Curry-Kokossauce im Reisring CHF 22.50

G v Reichhaltiger Gemüseteller
serviert mit Folienkartoffel und Sauerrahm
oder einem pochierten Ei CHF 22.00

G v Penne al pesto an original italienischer Pestosauce
mit Pecorino, Pinienkernen und Basilikum CHF 19.50

Wahlweise Quorn, Tofu oder Seitan auf folgende Art zubereitet:

G v Als Geschnetzeltes an leichter Rahmsauce
mit Champignons und goldgelber Rösti CHF 26.50

G v Als Stroganoff mit Reistimbale CHF 26.50

G v Im Blätterteigpastetli mit Champignons an feiner Rahmsauce
mit Reistimbale und Saisongemüse CHF 26.50