



Herzlich Willkommen im Restaurant & Hotel * Huus 74**

**Regionale Produkte, Marktfrisch,
Leidenschaft, Freundlichkeit,
Kreativität & Kulinarischer Genuss...**

**Das sind in unserem Team
nicht nur zierende Adjektive,
sondern unsere gelebte Betriebs-Philosophie.**

**Wir wünschen Ihnen einen
«Guten Appetit»**

Vorspeisen

Grüner Salat

9.50

mit Französisch-, oder Italienischem Dressing

Gemischter Salat

12.50

verschiedene Salate

mit Französisch-, oder Italienischem Dressing

Bruschetta Tricolore

14.50

mit hausgemachtem Huus74 Brot, garniert mit
marinierten Tomatenwürfel,
Basilikum-Pesto mit Burratacremé

Tatar vom Rind

klein 19.50

Rindfleisch Tatar mit Butter, Zwiebeln, Chiliöl,

gross 29.50

kleinem Salatbouquet und hausgemachtem Huus74 Knoblibrot

separat servieren wir dazu: Whisky, Cognac, Brandy

4cl +4.00

Suppe

Tomatensuppe

9.50

mit Basilikumöl

Hausgemachte Pasta Gerichte

Tagliatelle alla Boscaiola

26.50

Tagliatelle mit Steinpilzen, Speck,
Rahmsauce und rotem Radicchio
+ zusätzlich mit Rindsfiletstreifen

+8.50

Traditionelles Gericht

Kutteln

26.50

in Tomatensauce, Kümmel
serviert mit Knoblibrot und Rosmariekartoffel

Fisch Gericht

Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee *

36.50

mit Safransauce und frischem Marktgemüse

Vegi Gerichte

Hausgemachte Rösti

24.50

mit frischem Marktgemüse,
überbacken mit 12 Monate gereiftem Greyerzer-Käse

Unsere Fleisch Gerichte

Rindsentrecôte « Café de Paris» * mit Hausgemachter Café-de-Paris Sauce und frischem Marktgemüse	49.50
Rindsentrecôte Stroganoff * an Paprikarahmsauce	39.50
«Aus der Region» Kalbsleberli - "Es het so lang es het" an Zwiebelsauce, serviert mit Hausgemachter Rösti	35.50
«Natura-Beef» Rindsbratwurst (180g) an Zwiebelsauce, serviert mit Hausgemachter Rösti Produziert von der Familie Furrer-Sidler aus Krumbach	18.50
Schweinsschnitzel paniert * serviert mit frischem Marktgemüse	29.50
Cordon Bleu vom Schwein * gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken, dazu frisches Marktgemüse	34.50
Wienerschnitzel vom Kalb «Das Original» * serviert mit frischem Marktgemüse und Preiselbeeren	43.50
Cordon Bleu vom Kalb * gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken, dazu frisches Marktgemüse	48.50

Huus 74 - Spezial

600 g - Cordon Bleu vom Schwein *

64.50

Das Gesamtgewicht beträgt Minimum 600g!
gefüllt mit Greyerzer und Vorderschinken,
dazu frisches Marktgemüse

Fitness Gerichte

Fitnesssteller Zanderknusperli

26.50

serviert mit bunten Salaten und Hausgemachter Tartarsauce

Fitnesssteller Poulet-Brust

25.50

serviert mit bunten Salaten und Hausgemachter Kräuterbutter

Wir servieren unsere Cordon Bleu und Schnitzel auch als Fitnesssteller!

***Beilage zu Ihrer Auswahl:**

- Huus74 Frites
- Rosmarin-Bratkartoffel
- Wildreis
- Hausgemachte Tagliatelle
- Parmesan Risotto
- Hausgemachte Röstli (Aufpreis von CHF 4.00)

DEKLARATIONEN

Fleisch

Kalb, Schwein • Schweiz
Rind • Schweiz, Irland, Paraguay
Poulet, Chicken Nuggets • Schweiz, EU artgerechte Haltung
Lamm • Europa • Australien
Parmaschinken • Italien
Scharfe Salami • Italien
Vorderschinken • Schweinefleischerzeugnis gekocht Schweiz
Reh • stammen aus regionaler Jagd, Europa (Österreich)
Hirsch, Wildschwein • aus der Schweiz, Europa (Österreich)

Fleisch

Aus NICHT-EU-Ländern kann mit hormonellen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Fisch und Fangart

Felchen • Schweiz - Fa. Zwimpfer, Sursee, Wild, Netz
Forellenknusperli • Schweiz
Black Tiger Krevetten • Vietnam, Zucht, Golden Shrimps
Meeresfrüchte • Vietnam
Miesmuscheln, Vongole • Italien
Zander • Holland
Wolfsbarsch • Schweiz, Türkei
Lachs Wildfang • China

Brot (Hausgemacht)

Wir backen unser Brot aus Mehl (Schweiz), Olivenöl, Salz, Wasser und Hefe selbst.

Eier

Wir beziehen unsere Eier von Hof Kottmann, Maihusen 4, 6215 Beromünster

Allergene / Zutaten

Unsere Mitarbeitende sind bei Fragen bezüglich der Zutaten, Allergene und Inhaltsstoffe unserer Gerichte gerne für Sie da.

Weizenunverträglichkeit / Weizensensitivität

Unsere Mitarbeitende sind bei Fragen bezüglich der Zutaten, Allergene und Inhaltsstoffe unserer Gerichte gerne für Sie da.

Alkohol und Spirituosen

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr und Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen.

Vielen Dank, Ihr Huus74 Team