

## 7. und letzter Streich

### Stell Dir doch den letzten Streich selber zusammen: ☒

Gewünschtes ankreuzen (wir empfehlen 3 Gänge), **kopieren oder scannen** und mit dem Chnuschper-Hüslli Anmeldeformular ausgefüllt an uns senden.

CHF

- Apéro:**
- Erfrischende Früchtebowle mit und ohne Alkohol, dazu zum Knabbern "Hüenermöcke" (Im Winter weisser Glühwein mit Punsch) 8.80
  - 7dl Prosecco 43.00
  - Weisswein nach Ihrer Wahl ...
  - 1 lt. Orangensaft 10.00
  - „Hüenermöcke“ (Apérobrot) 4.80  
Knuspriges Bauernbrot wird bestrichen mit einer hausgemachten Kräuterbutter und in handliche Würfel geschnitten.
- Suppe:**  
(Servieren wir im Topf)
- Tak-Tak-Tak! 9.00  
Hausgemachte vegetarische Suppe mit vielen Gewürzen, Tomaten und Kartoffeln. Etwas scharf, mit Rahm und Zwiebeln.
  - Lachende Tomate 9.00  
Hausgemachte Tomatensuppe mit Rahm
  - Lachende Rübe 9.00  
Hausgemachte Karottensuppe mild mit Rahm
  - Witwe Bolte's Gemüsesuppe 9.00  
(Bouillon mit Gemüseeinlage)
- Salat:**
- Federnsalat 10.50  
Nüsslisalat mit Ei an französischer Sauce
  - Bauer Meckes Knoblauchzehe 8.80  
Grüner Salat mit hausgemachter Knoblauchsauce
  - Gefederter Salat 12.50  
Speck, Brotwürfel und Pilze werden kurz angebraten und auf Himbeeressig angemachten Nüsslisalat gelegt.
  - Sauerkohle 9.50  
Chabissalat mit Speck und Brotcroûtons
  - Stegsalat 11.00  
Gurken-Tomatensalat mit Parmesanspänen an einer italienischen Sauce.

<b>Vorspeisen:</b>	<input type="checkbox"/> Ritzeratze Trockenfleisch fein aufgeschnitten, auf Holz serviert	
	50 g	19.50
	100 g	28.00
	<input type="checkbox"/> Ziegen-Böck Parmaschinken mit Grissini und Melone	19.50
	<input type="checkbox"/> Forelle aus dem Wasser (Geräuchertes Forellenfilet)	14.00
	<input type="checkbox"/> Lachs mit Meerrettichschaum und getoastetem Pariserbrot	15.20
<b>Sorbets:</b>	<input type="checkbox"/> Sorbet mit «Güx»	3.50
<b>Hauptgang:</b>	<input type="checkbox"/> Käsefondue (200 g)	29.80
	<input type="checkbox"/> Rums mit Getöse Rindsfilet-Stroganoff, dazu reichen wir Reis	35.50
	<input type="checkbox"/> Knusper, Knasper Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und 2 Gemüsen.	48.50
	<input type="checkbox"/> Chili con Carne Scharfer Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Bohnen und Tomaten.	26.50
	<input type="checkbox"/> Gänsegeschnatter Zarte Pouletbrüstchen, in mundgerechte Stücke geschnitten, kurz angebraten und abgelöscht mit Weisswein, an delikater Champignonsrahmsauce, mit Kartoffelgratin.	27.50
	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und grünen Bohnen (ab 8 Personen erhältlich)	26.80

Durch den Schornstein mit Vergnügen  
Sehen sie die Hühner liegen,  
Die schon ohne Kopf und Gurgeln  
Lieblich in der Pfanne schmurgeln. –



- Chörblis:**
- Abgerupftes Huhn im Chörbli 29.80  
Güggelstücke werden kräftig gewürzt und im Ofen goldgelb gebraten, in handliche Stücke zerkleinert, mit «chnuschprig», gemischten «Härdöpfelschnitzen» und einer Schale vorzüglicher Kräuterschaumsauce, sorgsam ins originelle «Chnuschperchörbli» gelegt (ohne Nachservice).
  - «Hüenerflügeli» im Chörbli 29.80  
Gewürzte Pouletflügeli werden im Ofen «chnuschprig» gebraten und anschliessend mit einer Kräuterschaumsauce und Pommes-Frites serviert.
  - Spaghetti im Chörbli 22.50  
Spaghetti an einer scharfen Currysauce mit frischen Ananas und Äpfeln, sorgfältig nach Mamas Rezept zubereitet.
  - Vegi-Chörbli 22.50  
5 hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch backen wir im Oel goldgelb, dazu Reis. Eine süss-saure Sauce ergänzt den Schmaus.
  - Sparerips im Chörbli 38.50  
Fein gewürzte Schweinsrippchen werden «chnuschprig» im Ofen gebraten, sorgsam der Reihe nach ins Körpchen gelegt. Dazu kommt eine Schale vorzügliche Kräuterschaumsauce und «Härdöpfelkrokotten» ergänzen den Schmaus.

- Dessert:**
- Witwe Boltes Augenringe 8.50  
Apfelküchlein mit Vanillesauce
  - Dessertbuffet 19.50  
Ab 20 Personen möglich
  - Heisses Bügeleisen 11.50  
Pfannkuchen mit heissen Beeren und Vanilleglacé
  - Onkel Fritzes Traumdessert 11.50  
Caramelisierte Ananas mit Vanilleglacé
  - Pfefferpulver Erdbeeren 12.50  
Frische Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer oder mit frischem Schlagrahm.
  - Böcks Turban 8.50  
Feines Caramelköppli mit Rahm
  - Zuckerlecker 9.50  
Vanilleglacé mit feinsten Schoggisauce übergossen und Rahm
  - 7 Streiche 10.50  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm
  - Lachender Max und Moritz 11.50  
Helles und dunkles Schoggimousse mit Rahm