



Liäbi Huusgäst, hürzlich Willkommä  
Liebe «Huus» Gäste, herzlich Willkommen

Das Huusbeiz-Team freut sich sehr,  
Sie als Gast begrüessen zu dürfen  
und wünscht Ihnen einen  
gemütlichen & genussvollen Aufenthalt.

PROSCHT & ÄN GUETÄ!

Unsere Produkte beziehen wir über ausgewählte lokale Lieferanten.  
Alle unsere Gerichte sind frei von Konservierungsmittel und  
Geschmacksverstärkern.  
Fleisch, Fisch und Geflügel stammen aus der Schweiz.  
Bezüglich Allergene und Intoleranzen bitten wir Sie, sich bei unseren  
Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt

Huusbeiz Genuss GmbH Badenerstrasse 310 8004 Zürich huusbeiz.ch info@huusbeiz.ch 043 93177 90



## Zum Startä

Nüsslisalat a French-Dressing mit Späck, Ei und Croûtons

*Feldsalat an French-Dressing mit Speck, Ei und Croûtons*

12

Bunti Randä im Ofä gschmorät  
mit frischäm Meerrettich, Crème fraîche und Geissä-Chäs

*Rote und gelbe Beete im Ofen geschmort  
mit frischem Meerrettich, Crème fraîche und Ziegenkäse*

16

Flammächuechä mit beiztäm Schwiizer Lachs  
Crème fraîche, Junglauch, Radisli und grünenä Öpfel

*Flammkuchen mit gebeiztem Schweizer Lachs  
Crème fraîche, Junglauch, Radieschen und grünen Äpfeln*

19

Chnolle-Sellerie-Schuumsuppä  
mit Vanille und Birrä

*Knollensellerie-Schaumsuppe  
mit Vanille und Birne*

14

Chuäfilet-Tatar mit brunem Butter mariniärt  
däzue Rüepli, Rüepli, Rüepli, Rüepli und Rüepli

*Kuhfilet-Tatar mit brauner Butter mariniert  
dazu Karotten, Karotten, Karotten, Karotten und Karotten*

23 / 29

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## D'Hauptsach

Schwiizer Fleisch, vo Chopf bis Fuess:

Poulet-Ragout  
mit Sot-l'y-laisse, Poulethärzli und -Magä  
däzue «Chruutfleckerl» und caramellisierti Perlzwiבלä

*Hühner-Ragout*  
*mit Pfaffenschnittchen, Hühnerherzen und -Magen*  
dazu «Krautfleckerl» und karamellierte Perlzwiebeln  
42

G'rollti Muultäschä vo dä Milchchuä  
Mark und Chuäfilet mit Wurzälgmüäs und Consommé  
*Gerollte Maultasche von der Milchkuh*  
*Mark und Kuhfilet mit Wurzelgemüse und klare Fleischbrühe*  
48

Huusbörgär mit Späck, Gruyère, Böllä und igleitä Gurkä  
däzuä Rüebli-Chabissalat  
*«Huusburger» mit Speck, Greyerzer-Käse, Zwiebeln und eingelegten Gurken*  
*dazu Karotten-Weisskohlsalat*  
28

Schweinerei  
Schweinebuch, Schweinsbäggli und -Öhrli mit Cholrabi und Sänf

Schweinerei  
Schweinebauch, Schweinebäckchen und -Öhrchen mit Kohlrabi und Senf  
44

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## Fisch ussäm Süesswasser:

Sanft gaaräts Lachsforelläfillet us Römerswil (Luzern)  
mit Randä, Buttermilch und Profiteroles

*Sanft gegartes Lachsforellenfilet aus Römerswil (Luzern)  
mit roter und gelber Beete, Buttermilch und Windbeutel*

36

## Weder Fisch, Fleisch no Vogel:

Innerschwyzter Chäsravioli a Salbeibutter

*Innerschwyzter Käseravioli an Salbeibutter*

26

Schwarzwurzlä  
mit Thymian-Brösmäli und Haselnüss

*Schwarzwurzeln  
mit Thymian-Brösel und Haselnüssen*

31

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## S'Finale

Rüeblichuechä mit wiisser Schoggi und Haselnüss  
*Karottenkuchen mit weisser Schokolade und Haselnüssen*  
13

Toblerone-Parfait  
uf Rotchabis mit Quittä und Mandlä  
Toblerone-Halbgefrorenes  
auf Rotkohl mit Quitten und Mandeln  
14

Mini Schoggimousse  
*Kleines Schokoladenmousse*  
5/9

Senne-Fladä mit Zürcher Thymianhonig und Rauchmandlä  
*«Sennenfladen»-Käse  
mit Zürcher Thymianhonig und Rauchmandeln*  
12

Ä Chuglä Glace oder Sorbet  
*Eine Kugel Eis oder Sorbet*  
5

Jedi witeri Chuglä  
*Jede weitere Kugel*  
4  
Schlagrahm / *Schlagsahne*  
1

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## Wassär

Huuswasser still oder luut – trink so vill wiät magsch 4.50  
Priis pro Person wo mittrinkt

*Huuswasser mit oder ohne Kohlensäure 4.50*  
*Trink so viel du magst - Preis pro Person*

## Süessgetränk

Phil's Bio Früchtetee mit Kräutern 33cl 6

Phil's Bio Grüntee mit Apfel 33cl 6

Vivi Kola / Vivi Kola Siro 33cl. 5

Rivella rot / blau 33cl 5

Guldenberg Apfelsaft / Shorley 33cl 5

Gents 20cl 5

tonic / ginger ale / ginger beer

Appenzeller Bschorle 33cl 6

(Alkoholfreies Biermischgetränk)

Vertschi – Tafelgetränk auf Verjus Basis 10cl 6

(Alkoholfreies Apérogetränk aus grünen Trauben)

## Kaffi & warmi Getränk

Espresso LA BOMBA - KAFFEEPUR 4

Café Crème VULCANO ROSSO - KAFFEEPUR 4

Espresso Doppio 5

Café Latte 5

Cappuccino 6

Latte Macchiato 6

Frischer Ingwer-Zitronentee mit Honig 6

Frischer Pfefferminztee 6

Sirocco Tee 5

Golden Assam / Black Chai / Red Kiss Früchtetee

Rooibos Tangerine Kräutertee / Piz Palü Kräutertee Verbena

Camomile Orange Blossoms / Green Jasmine

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## Schuumwy-Cüpli DL

Schwarzperle – Pinot Noir seignée-Schaumwein, ZH 11  
Prosecco Anima Extra Dry, DOC Treviso 8

## Wiiswy offä DL

Bärner Wy – Twanner Gutedel 2017 8  
Chasselas  
Weingut Krebs, Twann, Bielersee, Bern AOC

Soave 2017 7.50  
Garganega  
Gianni Tessari, Roncà, Veneto

Lugana 2017 7.50  
Trebiano di Lugana  
Olivini, Desenzano del Garda, Lombardei DOC

## Rotwy offä DL

Pinot Noir Classic 2017 8  
Wolfer, Weinfelden, Thurgau AOC

Tai Rosso Grenache 2015 8  
Gianni Tessari, Roncà, Veneto DOC

Tilaria Barrique 2014 9  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnitello  
Villa Pinciana, Capalbio, Toscana IGT

Las dos Ces Barrique 2016 7  
Bobal, Syrah, Tempranillo  
Chozas Carrascal, San Antonio, Utiel-Requena DOP

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## Offäbiär

Appenzeller Quöllfrisch trüb 4,8% 20cl/30cl/50cl 4/5/7

## Fläschli-Biär

Appenzeller Köhler-Bier (Amber) 4,8% 33cl	6
Appenzeller Indian Pale Ale (IPA) 8,0% 33cl	6
Appenzeller Alpsteinbock (Starkbier) 8,0% 33cl	7
Appenzeller Schwarzer Kristall (Stout) 6,3% 33cl	6
Appenzeller Ginger Beer 2,4% 33cl	6
Appenzeller Weizenbier 5,2% 50cl	8
Appenzeller Weizenbier (Alkoholfrei) 50cl	8
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei) 33cl	5
Appenzeller Bschorle 33cl (Alkoholfreies Biermischgetränk)	6

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt